ズーム
ZOOM
JAPON
www.zoomjapon.info

gratuit numéro 48 - mars 2015

11 mars 2011 - 11 mars 2015

Le Tôhoku debout !

Koga Ritsuko pour Zoom Japon

ÉDITO Ganbare



Depuis le terrible séisme du 11 mars 2011 et le tsunami qui ont dévasté la côte nord-est de l'archipel, les habitants de ces régions se battent pour reconstruire et retrouver une vie normale. *Zoom Japon* s'est associé depuis cette date au quotidien *Ishinomaki Hibi Shimbun* afin de rendre compte des évolutions dans cette cité portuaire touchée de plein fouet par la déferlante. A l'occasion du quatrième anniversaire de la tragédie, nous vous proposons un dossier réalisé avec nos confrères de ce quotidien pour faire un bilan des changements intervenus et pour montrer que bon an mal an la population tente de tourner la page et de retrouver un rythme de vie semblable à celui d'avant mars 2011.

LA RÉDACTION

courrier@zoomjapon.info

2,8 % **Le gouvernement a adopté son budget militaire en augmentation de 2,8 %. A 4 980 milliards de yens (36 milliards d'euros), il s'agit de la troisième année consécutive de hausse depuis qu'ABE Shinzô est revenu au pouvoir en décembre 2012.**

Couverture : Koga Ritsuko pour Zoom Japon

LE REGARD D'ERIC RECHSTEINER

Zone industrielle de Kawasaki



© Eric Rechsteiner

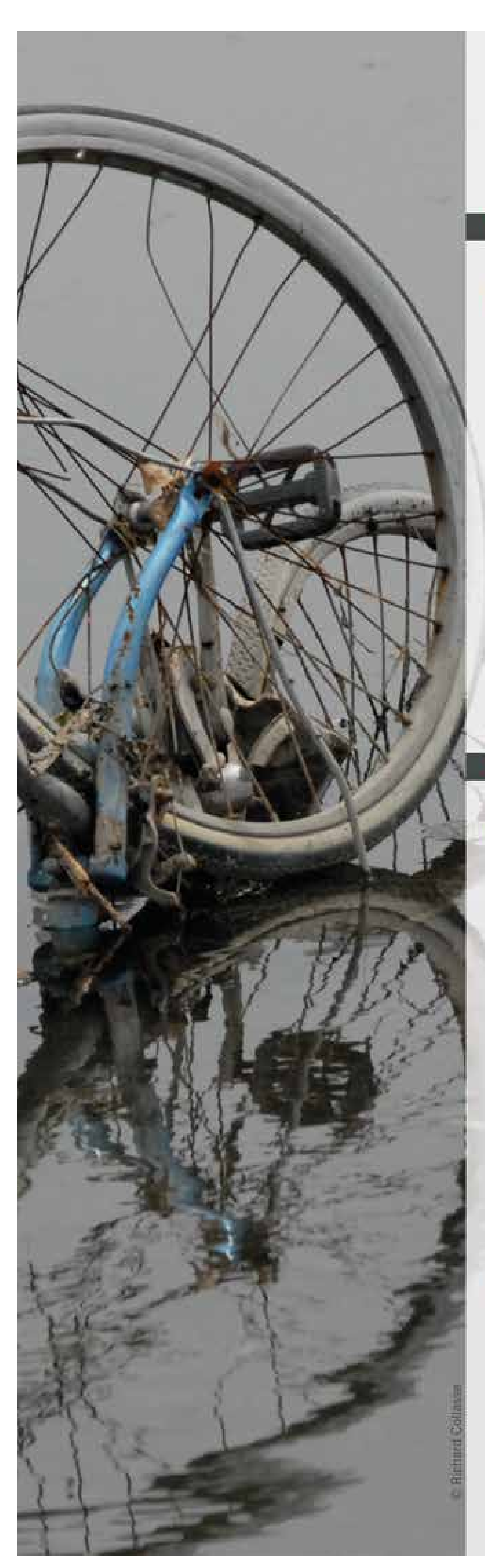
Depuis quelques années, les Japonais découvrent leur patrimoine industriel et s'y intéressent de plus en plus. Conscients sans doute que ces sites ont contribué et contribuent encore pour certains d'entre eux au développement de leur économie, ils sont nombreux à participer à des sorties souvent nocturnes pour en prendre toute la mesure. Ils découvrent alors des ensembles architecturaux qui ne manquent pas de classe lorsqu'ils sont illuminés. La baie de Tôkyô est un des hauts lieux de ce tourisme industriel.

ÉCONOMIE Une situation paradoxale

Entre morosité et signes de reprise, l'économie offre un tableau contrasté. Les statistiques du mois de décembre 2014 ont été dévoilées par le ministère de l'industrie : avec d'un côté une inflation qui s'essouffle et une consommation qui n'en finit plus de chuter, de l'autre une production industrielle en rebond (+ 1 % en décembre) et un chômage au plus bas (3,4 % en décembre).

SOCIÉTÉ Les vacances, c'est obligatoire

Il y en a pour qui toute excuse est bonne pour partir en vacances, et d'autres que la loi doit forcer à s'arrêter de travailler. Les seconds se vivent au Japon où certains salariés n'utilisent aucun des vingt jours de leurs congés annuels payés. C'est pourquoi le gouvernement envisage de passer une loi pour les obliger à prendre au moins un quart de leurs vacances, à savoir cinq jours.



LE JAPON APRÈS FUKUSHIMA

Vendredi 13 mars

18 h 30 – 20 h | Petit auditorium | Entrée libre

PROJECTIONS

DOCUMENTAIRES PRÉSENTÉS PAR YASUHIRO KOJIMA,
journaliste et correspondant de la chaîne de télévision japonaise NNN (Nippon News Network)

∗ *Gozareyanare*, Shigemi Saito, 25mn
Trois années se sont écoulées depuis l'accident nucléaire. Ce jour-là, Wakana Yokoyama était à l'école primaire et assistait à la cérémonie de remise des diplômes. Mais même loin de chez elle, elle persévère dans ses exercices de danse traditionnelle.

∗ *Aozora Ouendan, Les Supporters du ciel bleu*, Hiromasa Sasaki, 25mn
Après le séisme, Sendai, zone sinistrée, a vu naître un groupe de supporters : *Aozora Ouendan*, les « *supporters du ciel bleu* ». Certains de ces sympathisants sont originaires de Kesennuma, ville dévastée par le tsunami. Pourquoi sont-ils animés par cette flamme ?

Samedi 14 mars

14 h 30 – 17 h | Petit auditorium | Entrée libre

RENCONTRES, DÉBATS ET CONFÉRENCES

∗ FUKUSHIMA, BIOSPHÈRE, CATASTROPHE LOCALE, CATASTROPHE MONDIALE ? PAR DOMINIQUE BOURG,
philosophe

∗ TABLE RONDE ANIMÉE PAR JEAN-FRANÇOIS SABOURET,
directeur de recherche au CNRS
avec **Michael Ferrier**, écrivain résident au Japon, auteur de *Fukushima, récit d'un désastre*, **Claude Leblanc**, fondateur de *ZOOM Japon* et journaliste en charge de l'Asie à L'Opinion et **Kazuhiko Yatabe**, sociologue, maître de conférences à l'université Paris-Diderot

∗ CONFÉRENCE DE RICHARD COLLASSE,
auteur du roman *l'Océan dans la rizière*

17 h 30 – 19 h | Grand auditorium | Entrée libre

REPRÉSENTATION THÉÂTRALE

***La Vague* PAR LA COMPAGNIE SÉRAPH**
d'après le roman de Richard Collasse.
Mise en scène Sayori Okada

BnF | François Mitterrand
Quai François-Mauriac, Paris 13e
auditoriums, hall Est

bnf.fr



KOGA Ritsuko

Manga-kan, le musée consacré au mangaka ISHINOMORI Shôtarô se situe proche du fleuve que le tsunami a remonté.

RENAISSANCE **Attention chantier !**

Quatre ans ont passé depuis le séisme du 11 mars 2011. La ville commence à reprendre forme.

Cela fait quatre ans que le grand séisme qui a affecté le nord-est du Japon s'est produit le 11 mars 2011. Moins d'un an plus tard, le gouvernement a créé l'Agence pour la reconstruction dont la mission a été limitée à 10 années à partir de la survenue de la catastrophe. La période de reconstruction intensive au cours de laquelle le gouvernement accorde des subventions aux collectivités locales est de 5 ans à compter du séisme. Si le Premier ministre Abe Shinzô, qui a soutenu la candidature de Tôkyô pour l'organisation des Jeux Olympique en 2020 a bien déclaré que *"sans la reconstruction des régions sinistrées, il n'y aurait pas de renaissance du Japon"*, il n'empêche que les sinistrés ne recevront plus d'aides directes de l'Etat à compter de 2016. Voilà pourquoi nous avons voulu savoir ce qu'il en était de la situation des 6 préfectures et des 62 communes concernées.

Pour le savoir, nous nous sommes rendus à Ishinomaki, préfecture de Miyazaki, siège de l'*Ishinomaki Hibi Shimbun*, quotidien local avec lequel nous collaborons depuis mars 2011. Située à 420 km au nord-est de Tôkyô, à 50 km de Sendai, au bord de l'océan Pacifique, la ville d'Ishinomaki a subi la plus grande perte humaine de la catastrophe avec plus de 3 700 habitants décédés ou portés disparus. Lors du séisme, un tsunami de 8,6 m de hauteur s'est abattu sur le port au sud de la ville, avant de ravager les zones industrielles et les quartiers d'habitation. Il a remonté à contre-courant le fleuve Kyû-kitakami qui traverse longitudinalement la ville pour atteindre le centre-ville et provoquer d'énormes dégâts. A regarder plus concrètement les chiffres, 73 km2, soit 13,2% de la superficie de la commune (555,78 Km2) ont été submergées, ce qui correspond à la superficie de la ville de Nice. A cause de ces inondations, 76% de ses habitations, soit 57 000 maisons ont été endommagées, dont 20 000 totalement détruites.

Depuis 2012, l'équipe de *Zoom Japon* s'est rendue chaque année dans cette cité accompagnée de journalistes de l'*Ishinomaki Hibi Shimbun* qui connaissent mieux que quiconque leur ville, afin d'observer ce lieu sinistré et l'état de sa reconstruction.

L'AGENCE POUR LA RECONSTRUCTION

Au mois de février 2012, le gouvernement a créé à Tôkyô l'agence pour la Reconstruction dont l'existence est limitée à dix ans à partir de la survenue de la catastrophe. Les cinq premières années ont été définies comme période de reconstruction spéciale au cours de laquelle le gouvernement doit concentrer ses efforts pour réaménager les terrains et favoriser un retour à la normale pour les habitants sinistrés. Pour cela, le gouvernement a décidé de consacrer un budget de 25 000 milliards de yens. Cette enveloppe est composée d'une taxe spéciale pour la reconstruction provenant de la taxe, de l'impôt sur les entreprises (10% d'augmentation pendant 3 ans à partir du mois de mars 2012, mais cette hausse est appliquée en même temps que la baisse du taux d'imposition sur les entreprises) et de la hausse de l'impôt sur le revenu (plus 2,1% pendant 25 ans à partir de 2013).



Koga Ritsuko

Un des personnages du manga Cyborg 009 observe des travaux dans le centre-ville.

Fin décembre 2014, nous sommes arrivés à la gare d'Ishinomaki après avoir pris le shinkansen à Tôkyô, puis le car. Sur la façade de la gare, on pouvait encore apercevoir le slogan accroché depuis 2011 "*Courage, Ishinomaki !*". Sur la place, submergée il y a quatre ans, les bus arrivent et repartent, et à côté de la file de taxis, salariés et étudiants pressent le pas. Un banal paysage quotidien. Devant nous, la grande rue avec des bistrots propres appartenant à des chaînes, c'est aussi le paysage ordinaire d'une ville de campagne. Ici, nos yeux sont attirés immanquablement par les statues des héros de mangas créés par Ishinomori Shôtarô, mangaka originaire de la préfecture de Miyagi. Ces statues se tiennent debout aux endroits stratégiques, depuis la gare, en passant par les rues principales et les rives du fleuve Kyûkitakami qui coule juste à côté. Elles ont été érigées dans le cadre de la campagne "La ville de manga", dont le centre est le musée mémorial dédié à ce créateur des mangas, *Ishinomori Manga-kan*, construit sur une petite île du fleuve. Ce musée qui a aussi subi des dégâts terribles du tsunami, est resté fermé pendant un an et demi. Mais pendant tout ce temps, les statues ont continué à se dresser vaillamment, comme si elles voulaient donner du courage à ceux dont le cœur avait tendance à s'assombrir en marchant dans cette ville endommagée.

Après le séisme, la ville d'Ishinomaki a établi, un plan de reconstruction décennal en balisant chaque étape de sa réhabilitation. Les trois premières années ont été définies comme une période de reconstruction, les quatre années suivantes comme celle de la renaissance et les trois dernières comme celle du développement. Ce plan est financé, en principe, dans le cadre du budget gouvernemental pour la reconstruction, mais l'approbation des crédits se fait au niveau de l'Etat. Comme il faut que l'autorité locale demande l'approbation des crédits de la part de l'Etat pour chaque action, les demandes faites par les habitants n'ont pas toujours été acceptées. Surtout dans la première période où les efforts se sont concentrés sur la reconstruction des bases de la vie quotidienne et des infrastructures, en se basant sur le principe de "reconstruire comme avant". Les actions visant à améliorer en même temps la situation qui était déjà mauvaise avant la catastrophe ont été refusées et le manque de souplesse de l'Etat a été pointé du doigt de la part de ceux qui œuvrent sur place. "*Juste après le séisme, l'urgence était telle que, très souvent, on ne pouvait pas attendre l'approbation de l'Etat. Des vies humaines en dépendaient. Parfois on était obligé de forcer les choses pour faire face à une urgence qui se présentait devant vous*", raconte un ancien employé de la mairie. Il est arrivé aussi que l'avancement des entreprises de reconstruction ait été ralenti parce qu'il fallait régler des divergences entre les sinistrés : que privilégier : l'habitat ou les équipements culturels ? Le dirigeant du journal *Ishinomaki Hibi Shimbun*, Ôhmi Kôichi estime que "*c'est pour cela qu'il faut un leader capable de prévoir à long terme très tôt d'établir un plan clair du futur et d'avancer devant les citoyens afin de le réaliser*".

Actuellement, Ishinomaki est sortie de sa période de reconstruction. Elle est entrée dans celle de la renaissance. Pourtant, 23 000 personnes vivent encore dans des habitations provisoires, soit dans des logements préfabriqués dont la durée d'utilisation est limitée à deux ans par la loi d'aide aux sinistrés du séisme, soit dans les logements temporairement loués par la préfecture. Après une décision de la préfecture de Miyagi prise au mois de janvier de cette année limitant à cinq ans la période d'utilisation de logement provisoire, la plupart des 70 000 sinistrés qui y habitent encore dans les 14 communes de la préfecture, vont devoir trouver une autre solution dans un an. En raison de l'importance des dégâts, cette limitation de durée d'utilisation de logement provisoire n'est pas appliquée à la commune d'Ishinomaki, et depuis l'année dernière, l'administration propose à ceux qui ne peuvent pas reconstruire leur maison eux-mêmes, des logements sociaux publics pour les sinistrés, qui sont loués à un loyer modéré (voir *Zoom Japon* n°38, mars 2014). Or, pour ceux dont le revenu est instable et les



Koga Ritsuko

Au bord du fleuve Kyû-Kitakami, l'ancien quartier résidentiel accolé au centre-ville. Cette cabane montre la hauteur de la future digue qui mesurera 6m.

personnes âgées qui habitaient toujours la maison leur appartenant et qui n'ont pas l'habitude de payer un loyer, le refus à cette obligation soudaine de payer un loyer est fort et le taux d'occupation de ces logements sociaux reste encore faible au bout d'un an. Face à cette situation, de nombreux habitants critiquent les sinistrés qui ont des fonds nécessaires, mais qui manquent d'autonomie. Evidemment, pour ceux qui ont perdu leur maison, des aides ont été accordées dans le cadre du budget de reconstruction de même qu'un système de crédit gratuit ou un effacement des prêts immobiliers contractés pour leur maison avant le séisme. Mais malgré tout cela, puisque rien ne rendra gratuitement la situation exactement pareille qu'avant le séisme, il est demandé, en principe, à chacun ses efforts pour rester autonome et être capable d'évoluer.

En entrant dans l'étape de la renaissance, les plans d'aménagement de quartier se sont concrétisés, et depuis l'an dernier, des travaux ont débuté dans certains quartiers. Prenant en exemple le centre-ville d'Ishinomaki où les logements publics pour les sinistrés ont été construits ; les habitants et commerçants de la rue de la Mairie ont créé un "Comité de quartier". Comme il s'agit d'élever un quartier entièrement nouveau, avec les conseils et les aides du bureau d'études d'aménagement urbain de l'Université Nationale de Yokohama et d'une entreprise spécialisée implantée à Ishinomaki, ce comité a établi et présenté à la mairie un plan d'action concernant les échanges entre anciens et nouveaux habitants, le confort de la vie quotidienne du quartier, les animations et la sécurité. Celui-ci devrait prendre fin en mars 2018.

Mais pourquoi ce centre-ville d'Ishinomaki a subi de tels dégâts ? C'est parce qu'il n'y avait pas de digues le long du fleuve qui coule le long de la ville. Cette absence s'explique par le fait qu'historiquement, ce fleuve Kyû-kitakami faisait fonction de port. Dès 2011, il a été décidé d'ériger des digues de protection vers l'embouchure du Kyû-kitakami comme moyen de sécurisation. Ces digues devraient avoir une hauteur maximum est 8,7m, sur une longueur de 10 km environ (10 km sur la rive droite, 9,1km sur la rive gauche). Le plan de construction des digues une fois acquis, la ville a organisé à plusieurs reprises des réunions d'explications auprès des habitants, et avançait le projet en tenant compte des avis et des demandes de chacun. Les travaux ont finalement débuté et, l'année prochaine, ces digues, sous l'aspect d'une promenade, devraient être achevées. Certes, face à un bouleversement total du paysage, il y a toujours des voix qui s'élèvent pour critiquer. "*On a l'impression de vivre entouré de murs*", "*Ce serait encore plus dangereux de ne pas pouvoir voir l'eau qui arrivera !*", etc.



Koga Ritsuko

Un des rares bars ouverts, nommé "Résilience"

Concernant la zone côtière où les dégâts ont été les plus importants, le déplacement groupé des quartiers d'habitation et la construction de brise-lames sont prévus. Le quartier de Minami-hama qui fait face à la baie d'Ishinomaki, la plus proche du centre-ville, n'est aujourd'hui qu'un vaste terrain vague, semblable à d'autres quartiers. Actuellement, les travaux de remblaiement y sont partiellement en cours. Le long de la mer dans cette zone où il y a eu le plus grand nombre de décès et les dégâts les plus importants, l'Etat et la préfecture projettent de créer un parc pour commémorer toutes les victimes du séisme et s'y recueillir. Au nord, à l'intérieur des terres, se trouve le mont Hiyori, où beaucoup d'habitants s'étaient réfugiés. Au pied de cette montagne, se trouvait l'école élémentaire Kadonowaki, où aucune victime n'a été dénombrée malgré le séisme, le tsunami et l'incendie grâce aux mesures d'évacuation qui avaient été prévues. A la fin de 2014, un comité composé d'experts intérieurs et extérieurs de la ville a proposé de conserver le bâtiment de cette école aujourd'hui en ruine comme un message, une leçon pour le futur. Mais, parmi les sinistrés, certains ne désiraient plus voir cette ruine leur rappelant de douloureux souvenirs. Des voix se sont fortement élevées pour demander son démantèlement. En plus du démantèlement partiel et de l'entretien, 300 millions à un milliard de yens seraient nécessaires pour une conservation partielle ou totale. La décision reste en suspens.

Compte tenu de la concentration des travaux de reconstruction en zone sinistrée, on a constaté que la main-d'œuvre et les matériaux de construction viennent à manquer et que les prix augmentent. A cause de cela, les demandes d'offre pour les travaux publics ne fonctionnent pas et l'on observe des retards dans l'avancement des travaux déjà engagés qui se répercutent dans la reconstruction de la ville entière. Parallèlement à Tôkyô, de grands travaux se mettent en route pour les J.O. de 2020. Entre passé, présent et avenir, le Japon se doit désormais déployer ses vraies capacités d'opération.

Koga Ritsuko


Koga Ritsuko

Des visiteurs viennent rendre hommage au quartier de Minami hama. Au fond à gauche, l'école élémentaire de Kadonowaki en ruine couverte de filets de protection.

RENCONTRE **A fleur de peau**

Les blessures liées à la catastrophe restent vives. Il faut les soigner pour tourner la page.



KOGA Ritsuko

A la Maison des souvenirs, témoignages de la gravité de la catastrophe subie en mars 2011.

Nous avons pris un taxi sous la pluie dans la ville d'Ishinomaki. Le chauffeur a marmonné : "*Ici, de la pluie, on n'en veut plus*". D'après lui, après le séisme, les terrains se sont affaissés de 1,2 m au maximum à Ishinomaki. Aussi à la moindre pluie, les eaux débordent de partout encore aujourd'hui. Comme cela, malgré quatre ans passés, la ville est confrontée encore à divers problèmes empêchant ses citoyens d'avoir une vie comme avant, y compris dans leur cœur. Il est à craindre que des blessures demeureront sans avoir été soignées. "*Tout juste après le séisme, dans la confusion totale, on a beaucoup glorifié la patience et le courage des habitants de la région du Tôhoku qui ont fait face à la catastrophe en silence, mais en réalité, en taisant les souffrances subies, les séquelles psychologiques sont prégnantes*", affirme AKIYAMA Yuhiro, journaliste à l'*Ishinomaki Hibi Shimbun*. Nous avons alors interrogé TAKEUCHI Hiroyuki, ancien journaliste, devenu directeur de "*kizuna no eki*" (Station de liaison), un lieu créé pour que les gens puissent se réunir et échanger (voir *Zoom Japon*, n°40, mai 2014). "*Ceux qui viennent ici se lâchent et se plaignent. On entend des mots qui ne sont pas sortis devant les journalistes avec leur calepin et leur crayon. Angoisses concernant la vie quotidienne, instabilité psychologique de ceux dont les membres de la famille sont portés disparus. Ceux-ci ne peuvent être traités de la même manière que les morts. Ces familles ne savent où se placer psychologiquement. Il leur faudra faire le deuil à un moment donné. Ces jours-ci, je pense souvent au terme "syndrome post-traumatique". J'ai l'impression que le nombre de personnes atteintes par ce genre de problèmes ne cesse d'augmenter. C'est très inquiétant. A mon avis, on peut dire la même chose des enfants qui reçoivent une éducation qui les incite à être courageux sans se plaindre*".

Mme ÔHTA Tomoko qui habite à Sendai, a créé l'association "*Kids Media Station*" dans le but d'encourager la prise de parole de ces enfants, et de transmettre leurs messages plus largement dans le futur. A Ishinomaki, elle forme des "*kodomo kisha*" (graines de journalistes). Les enfants se rendent sur les zones sinistrées pour réaliser des enquêtes et rédiger des articles en se basant sur leurs propres impressions. Les frais nécessaires sont pris en charge par diverses organisations soutenant la reconstruction ou par des dons individuels ou d'entreprises. *Peace Boat Center*, actif sur place dès le début du séisme, accueille toujours des bénévoles de l'extérieur de la préfecture en les mettant en contact avec les endroits qui le nécessitent. Depuis octobre 2011, cette association publie aussi le bimensuel *Kasetsu Kizuna Shimbun* (Journal de liaison des habitants des logements provisoires) afin de fournir des informations aux habitants de logements provisoires. Le journal y est distribué directement et donné de la main à la main en les sortant ainsi de leur isolement et en prévention des suicides. Les dépenses sont assurées par de rares publicités des commerçants du quartier et une subvention de l'association américaine, *AmeriCares*.


KOGA Ritsuko

Peace Boat Center accueille encore des bénévoles venant de différentes régions de l'archipel.

L'association *Mirai Sapôto Ishinomaki* (Support pour le futur Ishinomaki) a mis en place au centre-ville *Tsunagu-kan* (Maison des souvenirs à transmettre) où ils exposent des panneaux montrant l'état des sinistres, et organisent des rencontres pour écouter des sinistrés raconter leurs expériences personnelles. Ils ont aussi développé une application pour smartphones et tablettes avec laquelle l'on peut voir les dégâts causés par le sinistre et découvrir le passé, le présent et le futur d'Ishinomaki ; l'utilisateur peut se promener en regardant la photo au moment du sinistre de chaque coin de la ville. Mais le futur de leurs activités est incertain. "*Les activités de ce lieu sont financées par des subventions. Une fois la période de reconstruction intensive passée, la pérennité financière n'est pas assurée. De plus, il y a des gens qui sont contre le fait que le séisme devienne l'objet de tourisme. Nous, nous pensons simplement que ces activités sont nécessaires pour préserver des vies humaines*", raconte NAKAGAWA Masaharu, le représentant de cette organisation, qui est arrivé ici de Kyôto comme bénévole et qui est toujours là.

Après le séisme, la ville a accueilli au total 280 000 bénévoles en un an. Malgré la situation chaotique du début, un système d'aide supérieur s'est mis en place très tôt. C'est le résultat d'une collaboration étroite entre l'administration (y compris les Forces d'autodéfense), le Centre de Bénévolat qui accueillait les volontaires individuels et le Comité de coordination des associations en plus de l'Université d'Ishinomaki Senshû qui a offert ses locaux comme base d'activités de bénévoles. Aujourd'hui, dans les zones sinistrées, il y a encore des habitants qui vivent dans l'angoisse à cause d'une vie quotidienne précaire. Tout autour de cela, des gens travaillent pour l'avenir de ce lieu comme nous venons de voir, le pays qui définit le budget, et les communes qui ajustent entre ces parties. Pour que la renaissance puisse avoir lieu dans les meilleures conditions, il est indispensable que toutes les parties tissent des liens forts visant le même but, sans oublier de veiller sur ce qui est invisible.

KOGA RITSUKO

JAPON-FRANCE Un esprit bien partagé



Ishinomaki Hibi Shimbun

Les ostréiculteurs d'Ishinomaki ont repris l'élevage d'huîtres grâce au soutien de producteurs français.

Les huîtres d'Ishinomaki ont été exportées en France au moment où une épidémie décimait ses parcs ostréicoles.

Quand un Japonais aide quelqu'un, il utilise l'expression "*Otagaïsama*" pour éviter de blesser et de gêner les personnes à qui on apporte son soutien, une façon de dire "*Face aux difficultés, nous sommes tous dans la même galère*". De cette expression pleine de chaleur et de gentillesse, on ressent la multiplicité de liens humains qui nous réconfortent les uns les autres.

Après le terrible séisme qui a frappé l'est du Japon, la ville d'Ishinomaki totalement anéantie, a reçu, du monde entier, une aide précieuse. Tous ces soutiens ont encouragé les habitants en leur faisant espérer un lendemain meilleur. Si la France a dépêché des équipes de secours et nous a fait parvenir une aide financière ainsi que du matériel et de la nourriture, etc. c'est le matériel d'ostréiculture qui a représenté, pour les pêcheurs, un soutien on ne peut plus stimulant.

Avec une production d'huîtres en 2012 d'environ 160 000 tonnes, le Japon se situe au 4ème rang mondial. La France qui en a produit environ 80 000 tonnes se place au 5ème rang. La préfecture de Miyagi où se situe la ville d'Ishinomaki est l'un des principaux lieux de production d'huîtres. Ses larves, réputées pour leur excellente qualité, fournissent aussi bien le marché intérieur que l'international.

Si les habitants d'Ishinomaki et les Français partagent en commun l'amour des huîtres, ce n'est pas seulement en tant que consommateurs mais bien davantage. Ils partagent une histoire… de solidarité en tant que producteurs. Dans les années 1960/70, alors qu'une épidémie décimait les huîtres françaises, ce sont les huîtres d'Ishinomaki qui ont sauvé les producteurs français.

A cause d'une épidémie, l'*Ostrea edulls* qui occupait pratiquement 100 % du marché français à cette époque a failli disparaître à cause d'une épidémie. Les producteurs français étaient partis dans le monde entier à la recherche d'une huître pouvant la remplacer et c'est finalement au Japon qu'ils l'ont trouvé. Ils ont surtout découvert que la *Grassostra gigas* cultivée dans la région du Tôhoku, notamment à Ishinomaki, était très résistante à la maladie.

Si en France, fière de sa tradition ostréicole, l'introduction d'une espèce étrangère a pu susciter un vif débat, finalement, la décision a été prise d'importer la *Grassostra gigas* sauvegardant ainsi sa production et sa culture culinaire.

Ces huîtres dont l'ADN puise son origine dans les fortes houles des côtes à rias d'Ishinomaki ont pris aussi racine dans les mers françaises. Son goût a séduit le palais des Français et dans les années 80, 99% des huîtres vendues sur le marché français étaient d'origine japonaise.

Depuis que l'épidémie touchant les huîtres en France sévissait tous les dix ans, ce sont les larves de la préfecture de Miyagi, notamment celles d'Ishinomaki qui ont été importées.

C'est ainsi qu'en 2011 alors que les formalités douanières s'achevaient et que les larves étaient

sur le point d'être expédiées en France, le 11 mars, est survenue la catastrophe. Les tsunamis ont déferlé sur les côtes en détruisant tout. La ville d'Ishinomaki où les dégâts ont été les plus importants, 3176 habitants ont perdu la vie et 425 ont été portés disparus. De plus, beaucoup de personnes ont perdu à peu près tout ce qu'ils possédaient: leur maison, leur bateau et leur installation ostréicole en mer…

A Ishinomaki, ce sont souvent des gens âgés qui étaient ostréiculteurs. Après avoir perdu leur bateau et tout leur matériel, beaucoup renoncèrent à reprendre la production d'huîtres.

Le gouvernement français et les producteurs français leur ont tendu la main. Des producteurs du sud de la France, eux aussi, les ont rejoints "*Nous devons beaucoup aux gens de Miyagi qui nous ont tant aidés pour l'importation des larves*". Diverses associations des deux pays avaient collaboré avec ces gens, c'est ainsi que des fonds et du matériel ont pu être offerts sous diverses formes aux producteurs et aux laboratoires de recherches.

Parmi ces institutions, la société franco japonaise d'océanographie a offert au Centre des techniques de production maritime de Miyagi, des microscopes stéréo et bio-microscopes utilisés pour des études de larves indispensables à l'ostréiculture. Ces matériels sont arrivés à temps, juste avant le début du ramassage des larves qui se fait pendant la courte période d'été. Cela a grandement facilité la reprise des cultures d'huîtres.

Le local de la Coopérative industrielle de pêche de la préfecture de Miyagi a reçu, dans le cadre du "Projet français Merci Miyagi", des cordes servant à construire des radeaux d'élevage. Ses membres se souviennent "*Cela a été une aide vraiment précieuse d'avoir reçu ce dont on avait le plus besoin, alors que l'on n'avait plus rien après le séisme*". Et ils remercient les Français "*Si on n'était pas arrivé pas à reprendre l'élevage d'huîtres, beaucoup d'entre nous auraient sûrement renoncé à vivre de la mer et on ne serait pas arrivé au même niveau de reconstruction que maintenant*".

Un pêcheur d'Ishinomaki raconte : " *Je ne suis jamais allé en France et je n'ai jamais rencontré de Français, mais je sais que dans ce pays lointain, il y a des gens qui élèvent des huîtres comme moi et qui en mangent et les apprécient. Ils nous ont aidés lors du séisme, c'est pourquoi je vais m'efforcer à faire renaître l'élevage japonais d'huîtres pour répondre à leur générosité*" . Tout en pensant aux camarades français à 9000 km d'ici, son regard se porte sur l'horizon lointain tout en esquissant un sourire.

En repensant à l'expression " *Face aux difficultés, nous sommes tous dans la même galère*", on peut dire aujourd'hui qu'une culture culinaire entre nos deux pays a bien pris forme.

Akiyama Yuhiro



Larves d'huîtres offertes par la France après le séisme passent au microscope.



Ishinomaki Hibi Shinmbun

Chaque été, c'est le début des préparatifs : les larves sont fixées sur les coquilles Saint-Jacques.



Ishinomaki Hibi Shinmbun

Fin septembre, les familles d'ostréiculteurs prélèvent de leur coquille les huîtres, une à une.

AVENIR La bataille du rail a été gagnée

Quatre ans après le tsunami qui a tout emporté y compris les trains, leur remise en service suscite l'enthousiasme local.

Il aura fallu quatre ans, quatre longues années pour que les lignes JR Ishinomaki et Senseki soient enfin rétablies et que les habitants puissent à nouveau croiser la silhouette familière du train et entendre le bruit si particulier de son passage sur les rails. Un signal fort pour une population qui avait fini par douter de la bonne volonté de l'ancienne société publique ferroviaire, d'autant qu'à quelques dizaines de kilomètres de là, une autre ligne exploitée par la toute petite compagnie *Sanriku Tetsudô* a réussi à remettre en service ses deux tronçons Kita Riasu (71 km entre Kiji et Miyako) et Minami Riasu (36,6 km entre Kamaishi et Sakari) bien avant le géant JR East qui a traîné des pieds pour entreprendre les travaux indispensables à une reprise normale du trafic sur l'ensemble de ses deux lignes grandement endommagées lors du séisme et du tsunami du 11 mars 2011.

A l'instar du réseau de la *Sanriku Tetsudô*, les lignes *Ishinomaki* et *Senseki* ont la particularité d'avoir été construites le long de la côte, offrant ainsi aux passagers des paysages uniques d'une grande beauté. Mais cette proximité avec la mer leur a été fatale dans les minutes qui ont suivi le terrible tremblement de terre d'il y a quatre ans. La déferlante, qui a balayé le nord-est de l'archipel, a emporté les rails, les ouvrages d'art et la plupart des gares, laissant derrière elle le chaos et la désolation. A Onagawa, terminus de la ligne Ishinomaki, bon nombre de Japonais ont gardé en mémoire l'image de ce train retourné et cabossé que la puissante vague a transporté sur plusieurs centaines de mètres avant de le laisser reposer sur des tombes à flanc de colline. Cela sonnait symboliquement comme la mort du train dans cette région.

Or la disparition du chemin de fer est synonyme de la condamnation à terme de la région elle-même. C'est la raison pour laquelle, un peu plus au nord d'Onagawa, les responsables de la Sanriku Tetsudô n'ont pas pu se résoudre à abandonner leurs deux tronçons. Quelques jours après la catastrophe de 2011, ils avaient réussi à remettre en service avec les moyens du bord une portion de 11 km, provoquant une vive émotion au sein de la population. *"Cela m'a autant bouleversé que le retour des premiers tramways, à Hiroshima, trois jours après l'atomisation de la ville"*, a d'ailleurs écrit le professeur HARA Takeshi, de l'université Meiji Gakuin, à Tôkyô, dans un ouvrage consacré aux trains et aux séismes. Et quand en avril 2014, l'ensemble des deux tronçons ont enfin été rétablis, c'est l'ensemble du Japon qui a célébré ce retour à la normale. Il faut dire que le chemin de fer est important sur le plan touristique, mais qu'il est essentiel dans la vie quotidienne de la population locale composée de nombreuses personnes âgées. La mise en place de bus de substitution n'a pas été perçue comme une solution viable à long terme par les habitants. L'irrégularité du trafic routier, les conditions météorologiques parfois très dures dans cette région sont autant de bonnes raisons pour amener JR East à se lancer enfin dans les travaux de remise en service des deux lignes dans leur ensemble.

Leur réouverture complète au printemps 2015 est une extraordinaire nouvelle, car elle est perçue comme la véritable expression d'une volonté de tourner la page après quatre années de tergiversations qui n'ont pas favorisé la reconstruction de cette région meurtrie par le déchaînement de la nature. Le retour du train signifie que l'on peut de nouveau envisager de s'installer. A Onagawa, par exemple, la disparition de la gare n'a pas incité à la reprise des constructions de loge-



Asahi Shimbun

Le 11 mars 2011, à Onagawa. Le train n'a pas fait le poids face à la terrible déferlante.



Ishinomaki Hibi Shimbun

Le retour de train est un tournant dans la phase de reconstruction de la région.

ments dans la mesure où la demande était faible faute de transports en commun dignes de ce nom. Avec un service de train fonctionnant normalement, la physionomie de toutes les villes concernées – Higashi-Matsushima, Ishinomaki ou encore Onagawa pour n'évoquer que les principales – va changer et bon nombre d'entre elles vont connaître un regain d'activités. Le rétablissement complet de ces deux lignes marque comme la fin d'une longue période de convalescence après un grave accident. Il faut maintenant faire en sorte d'effacer les cicatrices encore nombreuses. *"Grâce à cela, Ishinomaki va pouvoir aller de l'avant"*, confie YOSHIDA Azusa, jeune enseignante, pour qui l'absence de train pendant toutes ces années a été vécue comme un cauchemar. Faisant ses études à Sendai, la jeune femme a rencontré pas mal de difficultés pour se déplacer. Prévue pour juin, la reprise du service normal sur les 50,2 km de la ligne Senseki est un tournant car désormais il faudra à peine une heure pour relier Sendai à Ishinomaki.

Un changement qui réjouit SASAKI Kazuo, le chef de gare d'Ishinomaki nommé à ce poste en juin 2014. Pour lui, il ne fait aucun doute que la ville a tout à gagner de ce retour à la normale. *"On passe de la phase de reconstruction à celle du développement"*, assure-t-il. Pour celui qui s'est aussi occupé de la promotion de la région au sein de JR, la remise en service des deux lignes devrait agir comme *"un accélérateur pour le tourisme"*. *"Jusqu'à présent, il était très difficile de fixer la population et d'accroître les activités. Le train va permettre de redynamiser les échanges et apporter du sang neuf"*, explique-t-il avec confiance. *"Il est évident que la reprise du service va attirer l'attention des médias nationaux sans parler de celle des opérateurs touristiques. Et cela va avoir pour conséquence d'attirer les gens"*, ajoute-t-il. SASAKI Kazuo a sans doute en tête l'extraordinaire engouement provoqué par la réouverture de deux tronçons de la *Sanriku Tetsudô* en avril dernier. Célèbre pour la qualité de ses fruits de mer et son musée consacré au mangaka ISHINOMORI Shôtarô, la ville d'Ishinomaki dispose de nombreux atouts pour satisfaire les gourmets et les curieux.

Ce n'est pas ÔHMI Kôichi qui dira le contraire. Le patron du quotidien *Ishinomaki Hibi Shimbun* s'est beaucoup investi depuis les tragiques événements de mars 2011 pour redonner à sa région toute sa vigueur. La remise en service du tronçon de la ligne Ishinomaki entre Onagawa et Ishinomaki est, à ses yeux, fondamentale pour sortir cette partie de la région de l'isolement dans lequel elle a été plongée après le passage du tsunami meurtrier. *"C'est un projet qui vise à régénérer une zone qui a perdu 80 % de ses habitants"*, confie-t-il. *"Onagawa est à la fois le terminus et le point de départ de cette ligne de train, ce qui lui donne une importance capitale"*. Confiant dans le potentiel de sa ville, il évoque les chantiers à venir et les transformations que cela va lui apporter. Autour de la gare d'Onagawa imaginée par l'architecte BAN Shigeru qui sera inaugurée le 21 mars, de nombreux projets sont déjà en cours. Le fait que le lauréat du prix Pritzker 2014 soit le maître d'œuvre de ce bâtiment est aussi très important puisqu'il a été très impliqué dans la construction de logements d'urgence dans cette ville (voir *Zoom Japon*, n°19, avril 2012). C'est en quelque sorte une continuité logique à laquelle on assiste aujourd'hui. La plupart de ceux qui veulent redonner son souffle à la ville souhaitent qu'elle puisse s'appuyer sur ses points forts. "L*a décision de ne pas créer de remblai susceptible de gâcher le paysage est une bonne chose*", estime ÔHMI Kôichi, en montrant la magnifique vue sur la baie. *"Puisque tous les terrains faisant face à la mer appartiennent désormais à la mairie, il a été décidé de créer un chemin d'une quinzaine de mètres de largeur qui permettra aux voyageurs sortant de la gare de se rendre directement sur le front de mer où ils pourront trouver une zone commerciale et un parc"*, explique-t-il. Il s'est battu pour qu'Onagawa ne connaisse pas le sort d'autres cités touchées par le séisme, mais dont la reconstruction a été confiée à des bureaucrates sans imagination. *"L'urbanisme n'est pas une affaire de bureaucrates. Si les gens qui ont la possibilité de changer les choses ne le font pas, alors il ne se passera rien"*, assure le patron de l'*Ishinomaki Hibi Shimbun* qui se félicite de ne pas avoir connu ce destin à Onagawa. Jouxtant la gare, un complexe thermal baptisé *Yuppopo* va aussi voir le jour tandis qu'à l'automne 2015 la rue commerçante devrait être totalement achevée pour permettre à la population et aux touristes de profiter des excellents poissons et fruits de mer pêchés dans la baie.

On peut donc être sûr que l'inauguration officielle de la ligne Ishinomaki sera saluée par des larmes de joie comme cela avait été le cas, l'an dernier, avec la réouverture des deux tronçons de la Sanriku Tetsudô. Le train possède encore un extraordinaire pouvoir d'émotion. Et ceux d'entre vous qui pourront emprunter ces lignes ne manqueront pas de le remarquer, rien qu'en contemplant les paysages qu'il traverse dans cette partie si belle du Japon.

ODAIRA NAMIHEI & HIRAI MICHIKO



La pose de nouveaux rails ouvre des perspectives.



Ishinomaki Hibi Shimbun

ÔHMI Kôichi s'est beaucoup investi pour qu'Onagawa présente un nouveau visage et puisse revivre.

MUSIQUE Fujikura Dai ensoleille Paris

***"J'ai toujours voulu écrire un opéra. L'opéra, c'est l'occasion idéale de créer, grâce à la musique, un univers dans son entier – une utopie, en somme – et y raconter une histoire. C'est une forme d'évasion du réel"*, affirme FUJIKURA Dai qui offre au Théâtre des Champs-Elysées sa dernière œuvre, *Solaris*. Adapté du roman de Stanislas Lem, le maître polonais de la littérature de science-fiction, cet opéra est une occasion unique de découvrir le grand talent de ce musicien hors-norme qui bénéficie pour cette création mondiale du soutien artistique de Nicolas Riche**

KAWAUCHI Rinko



pour la partie dansée, de TESHIGAWARA Saburô à la mise en scène et Erik Nielsen à la direction musicale. Excusez du peu. On ne peut être que tenté d'aller découvrir comment FUJIKURA Dai a choisi d'aborder cette quête éternelle de l'homme à mieux se connaître pour en savoir plus sur le monde qui l'entoure. Un programme alléchant.

Solaris, opéra de FUJIKURA Dai, mis en scène par TESHIGAWARA Saburô. Création mondiale au Théâtre des Champs-Elysées les 5 et 7 mars à 19h30. Opéra de Lille les 24, 26 et 28 mars. Tarifs de 5 à 110 €.
Réservations : 01 49 52 50 50 ou www.theatrechampselysees.fr

EXPOSITION Des dessins et des mots

Yamauchi Johji a côtoyé et travaillé avec les plus grands mangaka. De TEZUKA Osamu à ISHINOMORI Shôtarô, il les connaît tous. Mais ce dessinateur

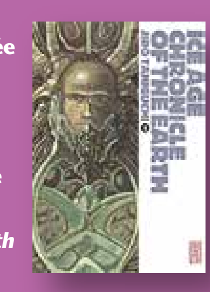


est avant tout un créateur des "mots-images", ces illustrations créées à partir de mots et de dessins mélangés. Outre une conférence, il animera des ateliers le 25 et le 28 mars (14h-16h). A ne pas manquer du 24 mars au 4 avril.

Maison de la culture du Japon à Paris
101 bis, quai Branly 75015 Paris
Du mardi au samedi de 12h à 19h
Nocturne le jeudi jusqu'à 20h

MANGA Coup de froid

Vedette de ce début d'année, avec la grande exposition qui lui est consacrée à Angoulême, TANIGUCHI Jirô bénéficie d'une actualité éditoriale soutenue. *Ice Age Chronicle of the Earth* en est l'illustration chez Kana. Une belle réflexion concernant les effets de la technologie sur la nature. Publiée à la fin des années 1980, cette œuvre met en évidence tout le talent du mangaka.

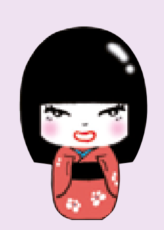


Ice Age Chronicle of the Earth, de TANIGUCHI Jirô, Kana, coll. Made in, Vol. 1, 18 €.

HUMEUR par KOGA Ritsuko

L'art de la balade parisienne

Je rêvais de me balader dans Paris comme dans mon jardin. Il ne s'agissait non seulement d'y marcher avec un chien parisien jusque dans les supermarchés, mais aussi de maîtriser les transports en commun. La 1ère étape : la promenade dans Paris n'était pas très compliquée et encore aujourd'hui, je ne m'y perds presque jamais grâce aux rues portant chacune un nom, ce qui n'existe pas au Japon. La 2ème étape : le métro. Pas compliqué non plus, sauf la première fois, quand on ne sait pas comment ouvrir une porte qui n'est pas automatique. La 3ème étape est de prendre le bus qui, lui, demande un vrai savoir-faire. Avant de partir vers une nouvelle destination, je mets chaque fois 20 min pour vérifier l'itinéraire du bus. De plus, jamais tranquille dans le bus, il faut rester vigilante pour ne pas louper l'arrêt où descendre. Pour me rassurer, un jour je me suis dit que, même si je loupe quoi que ce soit, je ne vais pas me retrouver en Russie, les bus restent dans Paris. Cette philosophie marche si bien que je suis aujourd'hui complètement autonome, y compris dans l'utilisation du tram et du RER, sauf lors de nombreux incidents techniques, interruptions à cause de colis suspects et grèves liées à des mouvements sociaux. Pour éviter ces soucis, le Vélib' est un bon choix. C'est un luxe de se déplacer à vélo en regardant Paris, cette ville touristique la plus visitée du monde. En même temps, la balade parisienne cache un danger. Certes, depuis toujours nous, les Japonais, sommes les premières victimes des pickpockets et ça m'est arrivé suffisamment de fois pour m'en prévenir. Pourtant, ces derniers temps le danger s'est aggravé : deux amis proches ont été braqués très violemment par des voleurs. Un ami dans sa voiture s'est battu contre deux agresseurs ayant brisé la vitre, a eu le nez cassé. Derrière l'Opéra, une amie a été entourée et physiquement frappée par 4 filles voulant lui arracher son sac. Pour la première fois de ma vie, à Paris, je ressens une certaine crainte. Me promener avec un gros chien parisien serait-il finalement le meilleur choix ?



HOMMAGE **L'événement Oshima Nagisa**

***Zoom Japon* est partenaire de la sortie du coffret proposant 9 films du maître et de sa rétrospective à la Cinémathèque.**

Lorsqu'on évoque la Nouvelle vague japonaise, irrémédiablement le nom d'ÔSHIMA Nagisa est prononcé. Mais lorsqu'on demande de citer un de ses films, la plupart du temps, on n'échappe pas à *L'Empire des sens (Ai no korîda,* 1979) ou à *Furyo (Senjô no meri kurisumasu,* 1983), deux longs-métrages qui ont donné au cinéaste japonais l'occasion de faire la carrière internationale que ses premiers films ne lui avaient pas permis. Si les plus cinéphiles d'entre nous connaissent *Contes cruels de la jeunesse (Seishun zankoku monogatari*, 1960) dont les deux personnages principaux extorquent de l'argent à des automobilistes naïfs attirés par l'héroïne et qui fut le premier succès japonais d'ÔSHIMA à la Shôchiku, les autres réalisations du cinéaste ne bénéficient pas de la même notoriété en dehors des frontières de l'archipel même si l'on a pu découvrir par le passé certaines d'entre elles comme *Nuit et brouillard au Japon (Nihon no yoru to kiri).* Sorti la même année, il fit scandale, car le réalisateur s'attaquait de front à la politique du gouvernement et sa décision de renouveler le traité de sécurité nippo-américain. Retiré des salles quatre jours après sa mise en exploitation par les dirigeants de la Shôchiku, ÔSHIMA Nagisa décida de quitter le studio pour créer sa propre société de production afin de pouvoir mener sa carrière comme bon lui semblait et s'attaquer à tous les sujets tabous de la société japonaise. Dans un pays en pleine agitation politique, ses films ne passent pas inaperçus, suscitant l'enthousiasme des uns et l'irritation des autres. C'est une partie de ces films moins connus, voire inconnus du public français que Carlotta a réunis dans un coffret que tout nippo-cinéphile se doit de posséder. Outre les chefs-d'œuvre que sont *La Pendaison (Kôshikei,* 1968), *Le Petit garçon (Shônen,* 1969) et *La Cérémonie (Gishiki,* 1971) – aussi disponibles en éditions individuelles –, ce formidable ensemble de neuf films du maître décédé en 2013 propose plusieurs pépites qu'il sera aussi possible de voir sur grand écran pendant la rétrospective organisée à la Cinémathèque française. C'est l'occasion de féliciter à nouveau cette noble institution qui, depuis quelques années, a choisi de rendre hommage au cinéma nippon. Parmi les trésors peu connus du coffret édité par Carlotta sous la précieuse direction de Mathieu Capel dont les présentations apportent un souffle nouveau à la critique cinématographique sur le Japon, on peut citer *Journal du voleur de Shinjuku (Shinjuku dorobô nikki,* 1968), un pur moment de plaisir au cours duquel le cinéaste fait la démonstration de son inventivité. C'est aussi un formidable documentaire sur ce quartier qui était à l'époque le haut lieu de la contestation. Il y a aussi *Carnets secrets des ninjas (Ninja bugeichô,* 1967) dont la particularité est d'être un montage d'un manga très populaire publié par SHIRATO Sanpei entre 1959 et 1962. Un film tout à fait original qui met en évidence l'esprit créatif d'ÔSHIMA, mais aussi tout le talent du mangaka qui faisait alors le bonheur de *Garo*, l'un des magazines les plus innovants du moment (voir *Zoom Japon,* n°43, septembre 2014).

GABRIEL BERNARD



Le Petit garçon (Shônen) qu'ÔSHIMA a réalisé en 1969.

Oshima Productions

RÉFÉRENCES

Coffret Nagisa Oshima, 6 DVD et 3 Blu-Ray contenant 9 films restaurés. *Le Petit garçon, La pendaison* et *La Cérémonie* sont également disponibles sous forme de DVD individuels. 60,19 € le coffret ou 19,99 € le DVD.
Rétrospective intégrale Nagisa Oshima, du 4 mars au 2 mai à la Cinémathèque française. Plus d'informations sur www.cinematheque.fr.

RENCONTRE Viser toujours plus haut

Romancier à succès, YUMEMAKURA Baku revient sur son œuvre et son travail avec les mangaka qui l'ont adaptée.

YUMEMAKURA Baku est l'un des auteurs les plus populaires du Japon. Son travail a souvent été influencé par ses voyages et ses activités personnelles comme les arts martiaux. Bon nombre de ses œuvres ont été adaptées sous forme de manga. Nous l'avons rencontré pour évoquer son intérêt pour la bande dessinée et ses relations avec TANIGUCHI Jirô qui a adapté *Le Sommet des dieux* (éd. Kana).

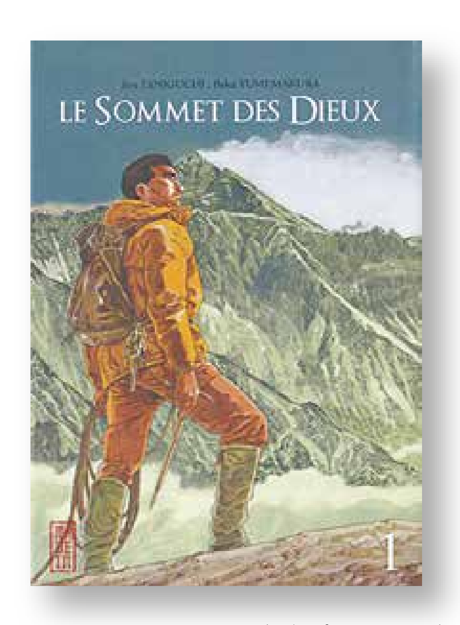
J'ai lu quelque part que dès l'âge de 10 ans vous aviez décidé d'être écrivain.

YUMEMAKURA Baku : En effet, mais l'écriture était une des nombreuses choses que j'envisageais de faire à cette époque. La photographie était aussi une de mes passions. Je n'ai d'ailleurs jamais arrêté d'en faire même après être devenu un écrivain professionnel.

Est-ce que vos parents partageaient votre passion pour la littérature ?

Y. B. : Oui. Mon père voulait lui-même devenir écrivain même s'il ne m'en a jamais parlé. Ce n'est qu'après sa mort que ma mère a évoqué ses aspirations de jeunesse. Elle m'a même donné la possibilité de lire ses poèmes.

Quand vous étiez lycéen, vous commencez à produire votre propre magazine. Quel était son thème ?



Y. B. : J'écrivais surtout de la *fantasy* ou du moins quelque chose qui lui ressemble. Il s'agissait d'histoires assez étranges inspirées par le folklore et les légendes du Japon.

De nos jours, c'est assez facile de se procurer ce genre de publication autoproduite dans des librairies spécialisées ou lors de conventions.

Y. B. : A l'époque, je les vendais ou je les échangeais. Je produisais aussi un magazine avec des amis. Tandis qu'ils étaient plutôt portés sur la littérature pure, je préférais m'adonner à la science-fiction ou la *fantasy*. J'étais une sorte d'outsider.

Quand avez-vous commencé à vous intéresser à des activités d'extérieur ?

Y. B. : Disons qu'elles ont fait partie de mon enfance. J'ai grandi à Odawara, une petite ville située à une cinquantaine de kilomètres au sud de Tôkyô. Et en dehors de lire des mangas à la maison, je passais une grande partie de mon temps à jouer dehors. Près de chez moi, il y avait une belle rivière et j'avais pris l'habitude d'y pêcher. De sorte que chaque jour était une sorte d'aventure pour moi.

Je suppose que votre ville natale a dû beaucoup changer depuis cette époque.

Y. B. : Oui. Il y a 50 ans, ma maison était entourée de champs de légumes et de rizières. Je devais les traverser pour me rendre à la rivière. Tout a disparu aujourd'hui. C'est devenu une zone résidentielle où il y a très peu de place pour l'aventure.

Après vos études, vous avez commencé à écrire, mais sans grand succès.

Y. B. : En effet. C'est la raison pour laquelle je suis devenu ouvrier journalier entre 22 et 24 ans.

Pouvez-vous en dire plus ?

Y. B. : J'ai fait toutes sortes de boulots. En été, je travaillais en montagne dans la préfecture de Nagano et l'hiver, je bossais dans une station de ski. Entre-temps, j'écrivais. Mais il m'est aussi arrivé de travailler dans le bâtiment et les transports, mais aussi de faire la plonge dans un restaurant… J'ai dû m'adapter pour pouvoir continuer à écrire.

En 1975, vous êtes allé au Népal pour participer à votre premier trek dans l'Himalaya.

Y. B. : Oui. Ce fut mon premier voyage à l'étranger. J'étais très intéressé par l'alpinisme sans être pour autant un chasseur de sommets. Pour moi, conquérir une montagne ou atteindre un sommet à tout prix n'a jamais été une fin en soi. Ce que j'aimais faire, c'était de choisir une vallée, d'installer un camp et partir à la recherche de plantes sauvages comestibles. Je passais une semaine à traîner dans la montagne jusqu'à épuisement de mes provisions avant de rentrer.

RÉFÉRENCES

Le Sommet des dieux, de TANIGUCHI Jirô d'après l'œuvre de YUMEMAKURA Baku, traduit par Sylvain Chollet, éd. Kana, collection Made in, 5 vol. , 18 €.



Jérémie Souteyrat pour Zoom Japon

L'alpinisme vous a donc amené à voyager à travers le monde ?

Y. B. : Oui. Je suis allé dans de nombreux endroits comme Tian Shan en Chine, le mont Kallash au Tibet et l'Himalaya à de nombreuses reprises. Il y a 3 ou 4 ans, je me suis rendu au Venezuela pour gravir le mont Roraima, l'une des montagnes les plus célèbres de ce pays.

Pourquoi avez-vous décidé de travailler avec TANIGUCHI Jirô sur *Le Sommet des dieux* ?

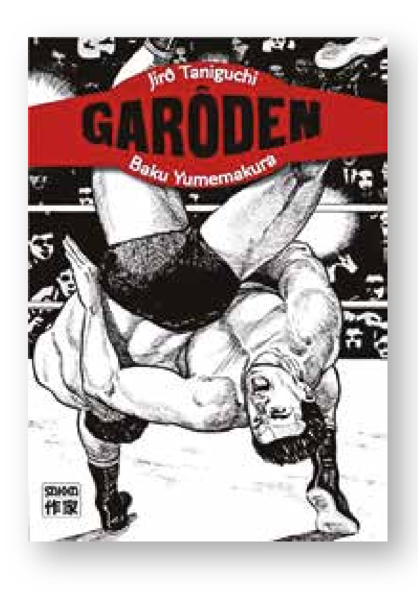
Y. B. : Je pensais simplement que TANIGUCHI était en mesure d'adapter de façon satisfaisante cette histoire sous forme de roman graphique. *Le Sommet des dieux* est une histoire qui porte sur les alpinistes. Il se trouve que TANIGUCHI avait déjà publié un manga qui se déroulait dans des paysages montagneux. Je savais donc à quoi m'attendre avec lui. Il possède une façon très particulière de rendre la nature et sa beauté. J'apprécie sa manière de rendre les tempêtes de neige. Il a cette capacité de communiquer la grandeur de l'Himalaya et de transformer ces petites illustrations en quelque chose de grandiose. Son style est vraiment différent du manga et de l'animé japonais qui enregistrent tant de succès à l'étranger.

Le Sommet des dieux n'a pas été votre première collaboration avec TANIGUCHI ?

Y. B. : Tout à fait. En 1989-1990, il a travaillé sur une adaptation de *Garôden* (Casterman, 2011), une série de nouvelles consacrées aux arts martiaux et d'autres formes de combat.

En 1996, une seconde adaptation de ces histoires sous forme de manga a été publiée. Mais cette fois, elle a été réalisée par ITAGAKI Keisuke. Pourquoi ?

Y. B. : Ce n'était pas prévu. Au Japon, la plupart des mangas sont d'abord publiés sous forme d'épisodes dans des magazines. Malheureusement, le magazine dans lequel était parue la première version signée TANIGUCHI avait cessé de paraître. Voilà pourquoi il n'a pu travailler que sur le



premier volume de mes nouvelles. Quelques années plus tard, j'ai rencontré ITAGAKI qui travaillait alors sur un manga consacré aux sports de combat. Comme il avait envie de faire revivre *Garôden*, nous avons décidé de travailler ensemble.

Comment pouvez-vous comparer le style de TANIGUCHI et celui d'ITAGAKI ?

Y. B. : La principale différence réside dans la manière qu'ils utilisent la distorsion et l'exagération des traits. Les mangaka ont souvent tendance à faire usage de la distorsion pour la caricature. TANIGUCHI l'emploie dans un cadre réaliste tandis qu'ITAGAKI dépasse la réalité et a tendance à exagérer les choses. Dans une scène, par exemple, vous pouvez découvrir un homme ayant une barre de fer qu'il vient d'arracher à mains nues. C'est quelque chose que TANIGUCHI n'aurait jamais présenté de cette manière.

Ont-ils aussi deux caractères différents ?

Y. B. : ITAGAKI est sans doute le plus déluré des deux. Il aime bien profiter des plaisirs de la vie. TANIGUCHI est le plus sérieux et le plus diligent. Jusqu'à très récemment, il avait pris l'habitude de dessiner 6 heures par jour. Il sortait peu pour aller boire tandis qu'ITAGAKI aime vraiment sortir dans les bars pour boire et bavarder. Cela ne veut pas dire pour autant qu'il néglige son art.

***Garôden* met l'accent sur plusieurs styles de combat du karaté au catch. En tant que fan, quel est celui que vous préférez ?**

Y. B. : Lorsque j'écrivais le livre, j'étais plutôt intéressé par le catch, mais aujourd'hui je penche de plus en plus pour cette forme de combat que promeut l'Ultimate Fighting Championship.

Pour revenir au *Sommet des dieux*, les deux alpinistes que vous évoquez dans votre histoire sont inspirés par deux alpinistes japonais HASEGAWA Tsuneo et MORITA Masaru. Pourquoi avez-vous choisi de raconter leur histoire ?

Y. B. : En vérité, mon objectif initial était de créer des personnages de fiction. Le problème, c'est que dans le milieu des alpinistes, chacun sait qui a été le premier à escalader tel ou tel sommet et dans quelles circonstances. J'ai donc réalisé que des personnages de fiction ne seraient finalement pas très crédibles. Voilà pourquoi je me suis tourné vers des personnages réels pour évoquer des ascensions particulières. A l'issue de mes recherches, j'avais opté pour KATÔ Buntarô comme modèle, mais il s'est avéré que son personnage ne collait pas vraiment avec ce que j'avais en tête. C'est là que je me suis aperçu que HASEGAWA et MORITA étaient parfaits dans la mesure où ils étaient rivaux. C'était bien plus facile de créer une histoire à partir de ça.

Concernant le processus de création, TANIGUCHI explique que, pour lui, c'est le moment de réflexion où les idées viennent petit à petit. Qu'en est-il pour vous ?

Y. B. : Je partage tout à fait cette approche. Ecrire, c'est comme une sorte de travail manuel. Vous jetez sur le papier des idées que vous avez en tête. La chose la plus excitante, c'est quand il faut faire le tri entre tout ce qui tourbillonne dans ma tête. J'adore ça.

PROPOS RECUEILLIS PAR JEAN DEROME

CINÉMA Un certain regard sur le Japon

S'appuyant sur des témoignages et des faits réels, Laurence Thrush livre un très beau film sur les *hikikomori*.



E. D. Distribution

Avec De l'autre côté de la porte, Laurence Thrush exprime toute sa sensibilité.

Parmi les sujets de préoccupation de nombreux parents japonais figure le phénomène des *hikikomori*, ces jeunes qui refusent tout contact avec l'extérieur et vivent reclus, comme le rappellent Maïa Fansten, Cristina Figueiredo, Nancy Pionnié-Dax et Natacha Vellut dans leur ouvrage *Hikikomori, ces adolescents en retrait* (Armand Colin, 2014). Si l'on en croit le ministère de la Santé, 1,2 % des Japonais a vécu cette situation. 2,4 % des 20-30 ans en ont fait l'expérience. Des chiffres qui sont loin d'être anodins, mais face auxquels les autorités et les plus âgés ont du mal à trouver des réponses. La plupart du temps, les jeunes concernés sont accablés de reproches. On les accuse d'être simplement des fainéants qui profitent de ne rien faire alors que leur situation est loin d'être réjouissante.

C'est ce que tente d'aborder Laurence Thrush dans son premier long-métrage tourné au Japon après avoir pris conscience du phénomène dans un documentaire diffusé à la télévision britannique. Réalisé en 2008, *De l'autre côté de la porte (Tobira no mukô)* s'intéresse à Hiroshi, un adolescent, qui, du jour au lendemain, décide de s'enfermer dans sa chambre et de ne plus en sortir. Pendant deux ans, il refuse d'entrer en contact avec qui que ce soit et plonge sa famille dans le plus grand désarroi. Comme beaucoup d'autres, ses parents ne comprennent pas ce qui a pu amener leur enfant à choisir l'enfermement volontaire. Mais cherchent-ils vraiment à comprendre ? On peut en douter lorsque la mère de Hiroshi déplore que *"s'il ne sort pas de sa chambre, s'il ne retourne pas à ses cours, il ne pourra plus jamais aller à l'école et n'aura jamais un bon travail"*. En d'autres termes, il ne pourra pas devenir un membre à part entière de cette société où tout semble déterminé à partir du moment où les individus ont franchi pour la première fois l'entrée de l'école. L'énorme pression qui pèse sur les épaules de la jeunesse n'a fait que s'accentuer ces dernières années, notamment avec l'accroissement de la précarité. Le fait que les trois quarts des personnes concernées par ce phénomène sont de sexe masculin renforce l'idée qu'une grande partie de la pression sociale s'exerce sur eux et que l'absence de perspectives en pousse certains à se replier sur eux-mêmes. Il y en a bien quelques-uns qui pètent les plombs *(kireru)* et commettent parfois l'irréparable. Mais ceux-là sont heureusement peu nombreux.

En s'appuyant sur des faits et des expériences réels, Laurence Thrush a bâti un scénario très solide et bien documenté qui lui permet de ne pas tomber dans le pathos. *"Je suis parfaitement conscient, en tant qu'Occidental, de ne pas comprendre la culture japonaise, c'est pourquoi j'étais très mal à l'aise à l'idée de prendre des libertés créatives"*, explique-t-il. C'est ce qui donne toute sa force au film qui exprime parfaitement toute l'impuissance des parents face à la décision de leur fils de se couper du monde. En choisissant de tourner en noir et blanc, le cinéaste ajoute à ce climat déjà lourd une nouvelle couche de mystère autour de ce phénomène. Il joue beaucoup sur l'image du corps de l'adolescent qui n'apparaît pas complètement comme s'il n'appartenait pas à l'environnement dans lequel il est censé évoluer. Hiroshi ne sort de son état de *hikikomori* que le jour où il prend lui-même conscience de son image qui se reflète dans un CD. La scène est d'ailleurs l'une des plus réussies. Grâce à ce film, on est amené à se poser bien des questions qui dépassent largement le cadre nippon. Si le terme *hikikomori* n'a pas encore fait son apparition dans le *Larousse*, il est entré dans l'*Oxford English Dictionary*, la référence de la langue anglaise, en 2010, un an après la sortie de *De l'autre côté de la porte.*

ODAIRA NAMIHEI

RÉFÉRENCES

De l'autre côté de la porte (Tobira no mukô), de Laurence Thrush. Noir & blanc. 1h50. Avec Negishi Kenta, Oguri Kento, Innami Masako. Sortie en salles le 11 mars.

Spécial FUKUOKA



Depuis toujours, Fukuoka est une ville ouverte sur le monde. Qui dit ouverte dit chaleureuse. Et ce n'est sans doute pas un hasard si le magazine britannique Monocle réputé pour son exigence l'a placée en 2014 au 10e rang de son classement des villes les plus agréables du monde, devant Paris s'il vous plaît ! Et si cette « petite » ville (1,5 million d'habitants) à l'échelle des mégalopoles que sont Tôkyô et Ôsaka tire si bien son épingle du jeu, c'est qu'elle dispose de nombreux atouts et qu'elle a su au fil des années entretenir un environnement agréable.

Sa position géographique, au nord de l'île de Kyûshû, son climat plutôt clément et son accessibilité par tous les moyens de transport – l'aéroport n'est qu'à 15 minutes du centre-ville – contribuent à attirer de plus en plus de Japonais qui souhaitent s'épanouir et profiter d'une vie culturelle tout aussi développée qu'ailleurs. Le plaisir qui se dégage de cette cité portuaire et que l'on retrouve dans les nombreuses fêtes traditionnelles explique sans doute pourquoi de nombreux artistes y ont trouvé l'inspiration, offrant ainsi une vision renouvelée de la culture pop au cours des dernières années.

Dynamique, séduisante, une ville fer de lance pour l'avenir du pays

Fukuoka a suivi un développement original que le gouvernement a décidé de mettre en valeur, en la désignant comme l'un des futurs centres d'incubation de startups. Signe que son dynamisme a aussi fini par être reconnu, y compris au sommet de l'Etat. Voilà pourquoi, vous ne vous rendrez pas par hasard à Fukuoka. A l'instar d'un aimant, elle attire doucement mais sûrement l'attention sur elle. Accessible depuis l'Europe par vol direct, elle peut constituer un point de départ original pour un séjour inoubliable. Un avant-goût de la culture japonaise à échelle humaine. Pensez-y avant de réserver votre voyage au Japon.

Festival : Hakata Gion Yamakasa

Désigné par l'état comme « importante propriété culturelle folkorique immatérielle », l'origine de ce festival remonte à l'acte d'Enni (1241). Ce dernier, fondateur du temple Jôten-ji, avait selon la tradition dispersé de l'eau sacrée dans les rues pour conjurer la peste. Chaque année, à partir du 1er juillet, des chars de plus de 10 m de haut sont exposés dans certains quartiers de Fukuoka. Le 15 juillet, à 5h du matin au signale d'un tambour, ils sont portés par des hommes pour un grand défilé à travers la ville .



Mélange de goûts d'ici et ailleurs

Surnommée «La porte d'accès sur l'Asie», la ville a su développer sa gastronomie en y introduisant de nombreuses saveurs étrangères. Son port reconnu pour la qualité de son poisson pêché en mer de Genkai-Nada permet d'approvisionner une multitude de grands restaurants. En 2014, le guide Michelin a sorti pour la première fois une édition spéciale Fukuoka.







Tonkotsu râmen

Baptisée la patrie du *râmen*, Fukuoka est la ville de naissance du *tonkotsu râmen*, nommé également *Hakata râmen* (nom d'un quartier de la ville). Réputé dans tout le pays pour sa soupe aux os de porc et la fermeté de ses nouilles, ce *râmen* accompagné de diverses garnitures représente le plat le plus populaire de la ville. Une fois connu son goût, vous aurez certainement envie d'en commander un autre dans un *yatai* après le dernier verre d'une soirée bien arrosée !

Fugu ou fuku

Le poisson venimeux *fugu* aux épines est aussi appelé *fuku* «bonheur» dans certaines régions du sud du pays. Fukuoka est une des villes les plus réputées pour la quantité et la qualité de ses *fugu* pêchés au large. Elle compte de nombreux restaurants proposant les fameux « plats du bonheur » cuisinés par des chefs diplômés. Avec le sashimi de *fugu*, que l'on appelle *fugu sashi* ou *tessa*, vous découvrirez la finesse de cette préparation culinaire. Pour en déguster, la meilleure saison reste l'hiver.

Sushi

Riche réservoir de poissons, le bras de mer de Genkai-Nada permet d'alimenter en permanence la ville en poissons frais. Dans les restaurants de sushi, vous pourrez choisir les tranches de poisson de votre choix, alignées devant vous sur le comptoir, et les déguster arrosées d'un verre d'alcool de Kyûshû. A proximité du grand marché de Fukuoka, vous trouverez la Maison du marché (Shijô-kaikan), où vous pourrez goûter par exemple un bol de riz aux oursins, ou bien d'un bol de riz aux fruits de mer.

Yatai

Une vraie vertu sociale

Les *yatai* désignent les stands de restaurants ambulants de plein air, apparus dans la ville juste après-guerre. Au fil du temps, ils sont devenus des figures emblématiques à dimension humaine du paysage urbain de cette capitale du sud de l'archipel.
Il faudra partir à leur recherche uniquement la nuit. En journée, ils demeurent cachés.
Ces 130 « roulottes-restaurants » de Fukuoka ne vous offrent pas seulement de petits plats comme les *râmen*, *takoyaki* (beignets au poulpe) ou *oden* (pot au feu à la japonaise). Ils vous permettent aussi de vous retrouver parmi les salaryman ou les étudiants et d'appréhender une autre image très décontractée de ce pays.



«C'est à Fukuoka où j'ai découvert la vraie cuisine japonaise dans sa grande variété. Le soir, dans mon yatai préféré, je voyais l'étonnante préparation de takoyaki. C'est pour retrouver le goût et l'esprit de cette cuisine de rue que j'ai monté mon restaurant de gastronomie japonaise en France» Christopher Wagner, gérant-fondateur d'Atsu Atsu



EXPÉRIENCE Les samouraïs ont faim

Depuis qu'elle a repris son travail, MAEDA Haruyo se fait plaisir en découvrant de bons restaurants à midi.

La pause déjeuner apparaît comme un moment privilégié dans la journée d'un salaryman (salarié ou cadre d'entreprise au Japon). Mon mari ne me démentira pas. Le quartier résidentiel où se situe son bureau ne comportant pas de restaurants, il part tous les matins travailler avec son bentô. Contrairement à lui, je ne travaille seulement que deux jours par semaine au centre d'Ôsaka et peux ainsi essayer différents restaurants. Trouver une bonne adresse pour déjeuner reste chaque midi très excitant et me permet de trouver de nouvelles idées pour concocter les repas du soir.

Voici quelques exemples de mes aventures gastronomiques du midi :

(1) Menu Croquettes de pomme de terre 800 yens
(2) Menu Curry au bœuf avec salade 1000 yens
(3) *Gobôten Udon* 620 yens
(4) Menu Poisson vapeur 700 yens
(5) Menu *Soba* avec *Seiro mushi gohan* 850 yens
(6) Menu *Oya-meshi* 720 yens



Le choix du "menu" dans un restaurant, et non à la carte, reste très avantageux pour un salaryman. Pour le prix d'un plat principal, auquel il rajoute



100 à 200 yens, il peut bénéficier d'un repas complet : plat principal, bol de riz, soupe miso et petite assiette de condiments. Le menu revient ainsi en moyenne à 800 yens (5 euros environ). C'est le prix d'un sandwich jambon fromage à Paris !

Voici ces menus en détail :

EEn optant pour le menu Croquettes de pomme de terre de ce restaurant, on aura un plat principal et deux assiettes de condiments servis au comptoir (riz et soupe *miso* à volonté). En option, on peut aussi commander un œuf cru pour faire "*TKG*". De quoi s'agit-il ? C'est un mot forgé récemment dans la société nippone. J'ai appris sa signification après mon retour au Japon. C'est l'abréviation de *Tamago* (œuf) *Kake* (verser) *Gohan* (riz). Il s'agit de "Bol de riz avec œuf cru". La recette est simple. On prend un œuf bien frais, on le casse dans un récipient, on y ajoute un trait de sauce de soja et on bat bien l'ensemble avec les baguettes. On verse cette mixture sur le riz préalablement préparé dans un bol. Le plat se déguste ensuite mélangé ou non mélangé. Ce "*TKG*" est très réputé au Japon. Il est souvent servi au petit-déjeuner dans les *ryokan* (auberges japonaises). Il existe même une sauce spéciale *TKG* à la place de la sauce de soja !

Le curry est aussi très populaire. Comme ce restaurant est géré en parallèle par une boucherie, tous les plats s'accompagnent d'une viande de qualité garantie!

On mange également assez souvent des nouilles au déjeuner. Ôsaka est un lieu privilégié pour les gourmands. On y trouve des plats de toutes les régions du Japon. On peut par exemple y goûter la spécialité de Fukuoka, le *Gobôten Udon*, plat copieux mais simple à cuisiner. Chaque restaurant a sa propre façon de le préparer, mais de manière générale on associe des tempura de *gobô* (beignet de bardanes) à un plat d'*udon*.

On a sinon souvent l'habitude de mêler les sucres lents, de manger des nouilles avec du riz, surtout dans la région du Kansai ! On trouve par exemple les *soba* (nouilles au sarrasin) avec *Seiro mushi gohan* (riz assaisonné vapeur) ou *Udon* avec *Oya-meshi* (riz et tempura de poulet), etc...Il existe aussi *Oya-ko-meshi* : *Oya* (parents) pour le poulet, *ko* (enfant) pour l'œuf, et *meshi* (repas) pour le riz. Ce menu *Udon & Oya-meshi* me plaît beaucoup. J'en mange 2 à 3 fois par mois !



Pas facile de trouver des restaurants avec un bon rapport qualité prix, mais on y parvient quand même ! Source de plaisir et d'une alimentation bien équilibrée, ces déjeuners nous aident à supporter les longues journées de travail de cette société japonaise (10 à 15 h/j., 5 à 6 j/sem.). Voilà pourquoi on les appelle les "*Salaryman lunch*" !

MAEDA HARUYO

LA RECETTE DE HARUYO

Gobôten udon
(Udon aux beignets de bardanes)





Haruyo nous a reproduit le *Goboten Udon* qu'elle a découvert lors de son *salaryman lunch*.
Pour préparer vous-même des nouilles *udon*, retrouvez sa recette dans le numéro précédent de Zoom Japon.

PRÉPARATION

Gobôten

1 - Eplucher la bardane puis la couper comme on taille un crayon. Laisser tremper dans l'eau froide pendant 10 min.
2 - Mélanger la farine de tempura avec l'eau puis ajouter les bardanes égouttées.
3 - Frire dans une huile chauffée à 180 degrés pendant 2 min de chaque côté.

Bouillon

1 - Faire chauffer de l'eau avec le *konbu*.
2 - Juste avant ébullition, enlever le *konbu*.
3 - Faire bouillir ce dernier, puis attendre et ajouter le *katsuobushi*. Laisser infuser pendant environ 5 min puis passer à l'étamine.
4 - Assaisonner avec la sauce de soja, le *mirin* et le sel.

A la fin

Mettre des nouilles *udon* dans un bol, ajouter la soupe bien chaude puis disposer le tempura de *gobô*. Bon appétit !!

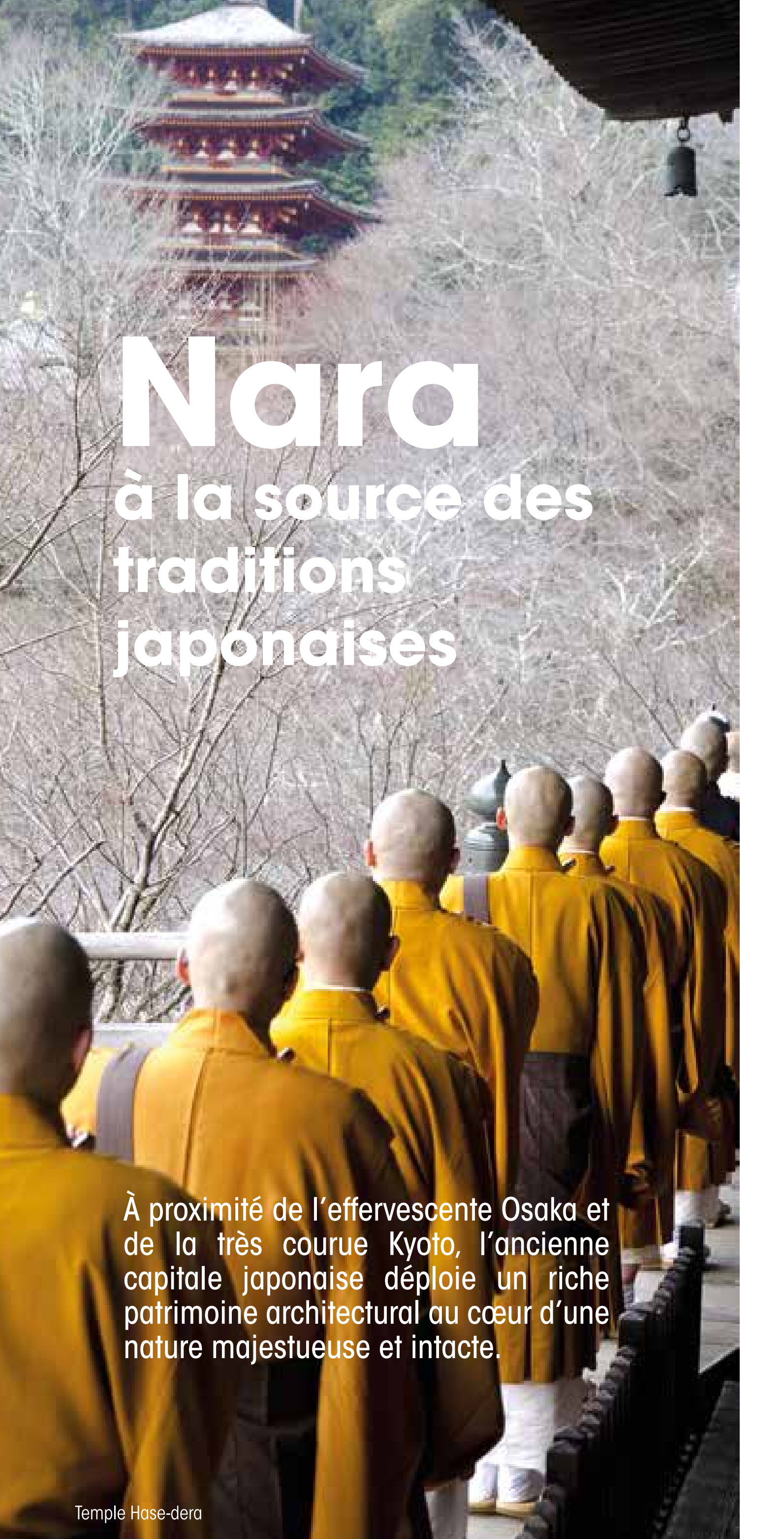
INGRÉDIENTS (pour 1 personne)

400 ml de *dashi jiru* (bouillon) préparé avec
450 ml d'eau
5 cm d'algue *konbu*
10 g de *katsuobushi* (bonite séchée et râpée)
1 cuillère à soupe de sauce de soja
1/2 cuillère à soupe de *mirin* (liqueur de riz)
Un peu de sel
1/2 cuillère à soupe de *gobô* (bardane)
25 g de farine de tempura
35 ml d'eau



CONSEILS

- Vous pouvez trouver des *gobô* dans des supermarchés ou bien dans des magasins BIO. Sinon les gôbo peuvent se remplacer par des salsifis.
- On peut acheter le sachet de soupe d'udon en granule dans des épiceries japonaises.



Nara
à la source des traditions japonaises

À proximité de l'effervescente Osaka et de la très courue Kyoto, l'ancienne capitale japonaise déploie un riche patrimoine architectural au cœur d'une nature majestueuse et intacte.

Temple Hase-dera

Tôdai-ji et ses environs

Visiter Nara, c'est se promener à travers les charmantes rues en damier, partir à la recherche des huit sites de la ville classés au patrimoine mondial de l'Unesco et tomber par hasard sur le majestueux temple **Tôdai-ji**. Il a été édifié par l'empereur Shômu au 8e siècle sur la plaine de Yamato. A cette époque, la cité rayonna sur tout le Japon durant 74 ans. Les fidèles franchissaient la grande porte du sud **Nandai-mon** reconstruite au 13e siècle, passaient devant la lanterne octogonale en bronze sur l'allée centrale, avant d'aller se recueillir au pavillon du grand bouddha (*Daibutsu-den*) Vairocana trônant du haut de ses 15m. L'immense bâtisse de section carrée, reconstruite suite à un incendie à l'époque Edo, reste la plus grande structure en bois du monde.

Un spectacle inoubliable



Tous les matins dans le grand parc boisé de 500ha au cœur de la ville, vous pouvez (après réservation) assister à **l'appel aux cerfs**. Un musicien attire les cerfs *shika* (mouchetés de blanc) hors de la forêt environnante, au son de son cor de chasse. En à peine 5 minutes les animaux surgissent de la lisière pour venir se regrouper en masse au milieu de la clairière centrale. Selon la légende lié au sanctuaire Kasuga, ces messagers des Dieux, sont devenus complètement apprivoisés et errent en liberté en quémandant des biscuits aux visiteurs.

ⓘTôdai-ji à 20 minutes à pied depuis la gare de Nara. Accès depuis Kyoto, Osaka, Nagoya en train (gares de Nara et Kintetsu Nara).
Liaison directe en bus ou train depuis l'Aéroport International du Kansai
♦1406-1, Zôshi-cho, Nara-shi, Nara

Temple Hase-dera.

A 25km de Nara, se situe une petite perle à flanc de montagne : le temple Hase-dera. En avril-mai, les somptueuses couleurs du printemps, la floraison des cerisiers et des pivoines, attirent d'innombrables visiteurs. Le reste de l'année, vous escaladerez seul parmi les bonzes en toge couleur safran, les 400 marches en pierre à hauteur croissante, abrité sous la charpente des trois impressionnants 'corridors-escaliers' en accordéon. De nuit, grâce à la lumière des grosses lanternes suspendues, l'ascension devient féérique.

ⓘ15 minutes à pied depuis la gare de Hase-dera, Kintetsu Osaka Line.
♦731-1 Hase, Sakurai-shi, Nara

Fête des pivoines : dernière semaine d'avril
Célébration des bonzes tous les matins à 7h en hiver et à 6h30 en été, sauf le 1er janvier - 500¥/pers

Carnet d'adresses

> Producteur de Saké Imanishishuzô



Petite bâtisse en bois, entreprise familiale ! Après avoir franchi le petit rideau rouge fendu, on découvre les installations : cuves, presse, bacs... tout le nécessaire à la fabrication du précieux nectar ! Dégustation obligatoire du produit obtenu arrivé à maturation dans de petites coupes *ochoko*. Vous voilà initiés à la boisson nationale, le *nihon-shu* ou saké !

ⓘTrois petites fabriques et boutiques à 270m de la gare JR Miwa - Sakurai Line ♦510 Miwa, Sakurai-shi, Nara ***www.imanishisyuzou.com***

> Miwayama Somen, restaurant et boutique



Les nouilles Somen sont d'origine japonaise, de la région de Miwa. Très fines, à base de farine de blé, elles se dégustent froides en été avec une sauce soja ou chaudes en hiver avec un bol de bouillon Dashi. Une jolie salle de restaurant épurée à la déco bois jouxte la boutique et ses dizaines de déclinaisons de précieux packagings.

♦880 Hashinaka Sakurai-shi, Nara
www.miwayama.co.jp

> Yume Kase Plaza

L'ensemble commercial à la fois moderne et traditionnel, à deux pas du centre historique de Nara.
♦16 Kasugano-chô, Nara-shi, Nara
www.yume-kaze.com

Hôtel New Wakasa

Très bien situé à proximité du temple *Todajii* et du parc de Nara, ce ryokan moderne associe confort occidental et esthétisme japonais. Bains communs et baignoire en bois sur balcon de chaque chambre. Repas traditionnels servis sur tables ou tatamis.

♦1 Kitahandahigashi-machi,Nra-shi, Nara ***www.n-wakasa.com***

Trekking mystique sur le chemin de Kumano



Entre forêts et montagnes, le réseau de routes de pélerinage Kumano Kodo permet aux touristes en quête de spiritualité de cheminer à travers une nature intacte et vénérée

Dans l'intérieur du pays, à l'est de la presqu'île de Kii se trouve un territoire ténébreux aux montagnes escarpées, aux vallées encaissées. C'est le pays des 'monts boisés' des anciennes routes de pélerinage reliant les trois grands sanctuaires (**Nachi taisha**, **Hatayama taisha**, **Hongû taisha**) du **Kumano Sanzan** ou territoire des trois montagnes, chacun ayant une représentation différente de Bouddha. **Kumano Kodo** apparait comme une terre pure, un endroit où vivent les esprits et divinités, en connexion avec l'au-delà. Inscrits au patrimoine mondial de l'Unesco, ces lieux et ses chemins sacrés sont jalonnés d'escaliers centenaires, de pins, de bambous, de sources d'eaux chaudes dans lesquelles les pélerins s'arrêtaient pour se purifier et par de nombreux petits sanctuaires shinto, monuments **oji** consacrés à la célébration du culte.

ⓘCartes, brochures, renseignements en français à Tanabe et au **Kuma Hongu Heritage Center** fort bien documenté. Des bus relient les chemins de randonnées au départ des différentes stations de trains JR.
www.tb-kumano.jp/fr/kumano-kodo

60min de la gare de Shin-Osaka
40min de la gare de Kyoto
Nara-shi
Tôdai-ji
Sakurai-shi
Hase-dera
Yoshino
Bus Yagi-Shingu Tokkyu
2 Sentier Omineokugake-michi
Totsukawa-mura
Minshuku Mandokoro
1 Kumano-Sankeimich-Kohechi
Kyoto
Osaka
Mie
Nara
Wakayama

> Hébergement paysan / Minshuku Mandokoro



Idéalement placée pour les randonneurs cheminant sur la section Kohechi du chemin de pèlerinage de Kumano Kodo, cette modeste adresse peut acceuillir jusqu'à 6 personnes. Cette bâtisse traditionnelle se trouve routes de pélerinage entourée par un potager et plus loin par les rizières en plateau, caractéristiques des montagnes abruptes de la région de Totsukawa-mura. Confort sommaire mais accueil et gentillesse exemplaires ! Bonne expérience pour partager la vrai vie de paysans japonais.

ⓘ8000¥/pers. (dîner, petit déjeuner inclus)



♦101 Imoze, Totsukawa-mura, Yoshono-gun, Nara *www.kumano-travel.com*

Wakayama

berceau de la spiritualité

Les montagnes de Kumano de la presqu'île du Kii recellent en leur sol un précieux secret. En effet, il suffit bien souvent de ne creuser qu'à quelques mètres d'une rivière ou d'un torrent glacé pour voir surgir une source d'eau très chaude. Au milieu des montagnes, le bain revêt une dimension supplémentaire sacrée, les anciens s'y purifiaient au cours des pélerinages avant d'aller prier dans les monastères !

> Hotel Nakanoshima

Cet établissement jouit d'une situation exceptionnelle sur une île privée fermant la baie de Kii-Katsuura. Accès en ferry privé depuis l'embarcadère du port : temps de trajet 5 min. Repas traditionnels *kaiseki*. Agréable jardin boisé en terrasse sur le toit de l'hôtel surplombant la mer.

♦1179-9, Nachikatsuura-cho, Higashimro-gun, Wakayama *www.hotel-nakanoshima.jp*

> Yunomine Onsen

La plus ancienne source d'eau chaude du pays a servi durant un millénaire d'étape aux pélerins sur le chemin de Kumano avant de rejoindre le site de Hongu Taisha. Le village, composé de petites maisons traditionnelles en bois lovées au creux d'une forêt, a beaucoup de charme. Sur le lit du ruisseau, une cabine privée 'Tsuboyu', onsen enregistré comme patrimoine mondial de l'Unesco, permet de se relaxer à deux dans un mini-bassin en pierre durant une demi heure.

ⓘTsuboyu, Horaires 6h-21h30 / 750¥
Accès en bus depuis les stations Kii-Tanabe jusqu'à Yunomine

♦Shimoyukawa, Hongû-chô, Tanabe-shi Wakayama

> Kawayu Onsen

Sa particularité est de pouvoir creuser son propre bain sur les rives de la petite rivière Oto. Elle offre la possibilité intéressante de se rafraîchir par alternance en été. En hiver, un large bassin *sennin buro* est créé afin de pouvoir y accueillir jusqu'à mille personnes en même temps, à vérifier!

ⓘAccès en bus depuis les stations Kii-Tanabe, Shingu

♦1434 Kawayu, Hongu-chô, Tanabe-shi, Wakayama



Dans un onsen...
flotter comme sur un nuage

Hotel Nakanoshima



Occupant une position idéale au fond d'une large baie, la charmante ville de Kii-Katsuura s'étend en demi-cercle, colorée par les nombreuses coques aux couleurs vives de ses thoniers à quai. Fière de ses traditions marines, elle abrite le marché au thon frais le plus animé du pays.

Kii-Katsuura, premier port de pêche au thon du Japon

Tôt le matin, on peut venir assister au spectacle inoubliable, vivre le déchargement, l'alignement méthodique à même le sol de la pêche du jour, et suivre la vente à la criée. Depuis la coursive du premier étage de l'énorme structure en béton, les visiteurs peuvent venir contempler l'agitation des vendeurs annonçant le prix des différents poissons et des acheteurs potentiels surenchérissant et rêvant d'étiqueter leurs lots. Sachant que le prix moyen au kilo se compte en centaines d'euros, chiffre fluctuant selon la qualité et le type de thon, des échanges financiers substantiels se jouent quotidiennement sous cette grande halle.

ⓘA 5 min. à pied de la gare JR Kii-Katsuura. Dès 7h du matin, excepté le samedi. Réservation : katugyo@gold.ocn.ne.jp

♦ 7-8-2 Tsukiji, Nachikatsuura-chô, Higasimuro-gun, Wakayama

Spécialités locales

> Fabrique de l'Umeshu

Dans le but de conserver les vertus de l'*ume* de la province de Kishu, prune à l'apparence d'un abricot, les Japonais ont inventé au début de l'ère Edo (17e siècle.) **la liqueur *umeshu***. Lors de la visite des entrepôts moderne Nakata, vous pourrez suivre tout leur processus d'élaboration de mélange sacré. A la sortie, une jolie boutique présente un large panel de déclinaisons de vins et liqueurs produits à partir de l'ume présentés dans de somptueux coffrets !

ⓘ12 min. en taxi de la station JR Kiitanabe. Réservation à info@nakatafoods.co.jp

♦1475 Shimomisu, Tanabe-shi, Wakayama *www.nakatafoods.com*

> Musée et fabrique de la sauce soja Kadocho à Yuasa

Depuis 150 ans, la famille Kadocho perpétue le savoir-faire de la composition de la précieuse sauce *shoyu*, soja, qui daterait du 13e siècle.

Un petit musée situé de l'autre côté de la rue expose dans un cadre champêtre les différents ustensiles, dont la majorité en bois, servant à l'élaboration de la sauce. Uniquement le week-end et réservation obligatoire.

ⓘRéservation au 0737-62-2035

♦7 Yuasa-chô, Arita-gun, Wakayama

www.kadocho.co.jp/museum.html



Les beautés naturelles et architecturales du Kumano Sanzan



Sanctuaire de Kumano Hongu taisha

Plus au nord, au croisement des chemins de pélerinage, centre spirituel de l'ensemble des monts sacrés du Kii, le sanctuaire de **Kumano Hongu taisha** est dédié à la divinité Ketsumiko. Pour saisir l'importance de ces sites vénérés depuis des siècles et de ses routes de pélerinages classées au patrimoine de l'Unesco, il est indispensable de visiter le **Kumano Hongu Heritage Center** dans lequel une exposition permanente présente les différentes phases historiques du mythe et ses composantes. Vous pourrez y voir notamment les célèbres mandalas de Kumano, peintures sur papier qui servaient autrefois à la promotion du pélerinage.

ⓘKumano Hongu Heritage Center

à 100m du Sanctuaire Kumano Hongu Taisha

Accès en bus de de Kii-Tanabe, Shingu, Shirahama, Gojo.

Ouverture : 9h-17h toute l'année

Chute d'eau, Nachi-no-taki

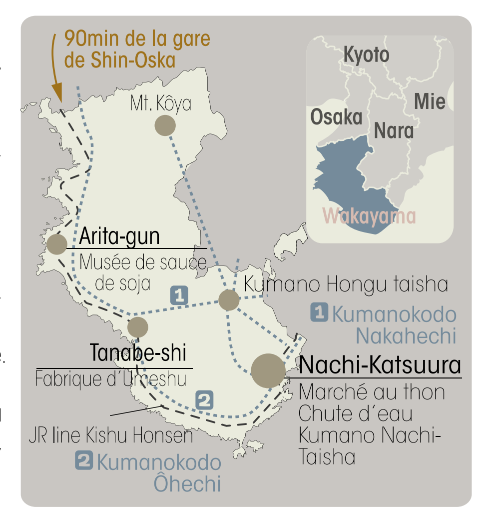
Sur la côte méridionale de la presqu'île de Kii, au pied de ce promontoire escarpé et montagneux, siège une merveille de la nature, la plus haute chute d'eau du japon (133m). Pour y accéder, il vous faut grimper une à une les marches de l'ancien sentier des pélerins **Daimonzaka**, foulant au sol d'énormes pierres plates recouvertes par la mousse : montée vertigineuse et inoubliable de 45 min. au milieu de cèdres multi centenaires.

Sanctuaire Kumano Nachi taisha

De la cascade, on rejoint ensuite le sanctuaire **Kumano Nachi taisha** de couleur rouge et ocre, ainsi que l'imposant temple bouddhique **Nachi-san Seigantoji** de couleur sombre. Le premier datant de 1400 ans, a été construit suite au culte (hiron gonten) voué à la chute de Nachi. Le second a été édifié en bois de cèdre, il y a 500 ans. de cèdres et le rivage du pacifique en arrière.

Au loin, la forêt dense et le rivage du pacifique.

ⓘAccès par bus local au départ de la gare de Kii-katsuura, arrêt Daimonzaka



Faire son shopping ou boire un verre le long du canal de Dotonbori

Entre les ponts Dôtonboribashi et Nipponbashi, la célèbre ruelle marchande Dôtonbori chemine le long du canal dans un bouillonnement incessant. En parcourant à pied les quais et les ruelles adjacentes, se succèdent boutiques, théâtres, restaurants et échoppes où l'on peut déguster le célèbre beignet de poulpe, *takoyaki* ou bien les *Kitsune udon* au *tôfu* frit.
La nuit tombée, l'artère commerçante se transforme en lieu de sorties de prédilection et s'illumine grâce aux multiples bars ouverts, enseignes, lanternes, néons, et autres totems publicitaires kitsch à souhait.
ⓘÀ 5 minutes à pied de la station de métro Namba
♦ Centre d'information touriste: 1-4-19 Dotonbori, Chuo-ku, Osaka



Sortir jusqu'au bout de la nuit

La vie nocturne a dorénavant migré au centre sud à Ura Namba. Un des lieux particulièrement à la mode se trouve au deuxième étage de l'immeuble Misono. Ambiance Cinéma : dédale de couloirs avec portes en enfilade donnant accès à différents mini bars à thèmes. De ce lieu atypique, ne citons qu'un lieu bien représentatif, le bar 'Ipso Facto' avec sa déco excentrique, ouvert jusqu'au petit matin. ♦Misono : 2-3-9, Sennichimae, Chûô-ku Osaka-shi, Osaka

> Projection 3D au Château d'Osaka

De la tombée de la nuit à 22h30, le spectacle grandiose "son et lumières" s'accompagne d'une projection 3D sur la façade du majestueux donjon principal. Un must-see incontournable en famille !
ⓘOsakajô-kôen, ligne JR kanjo Tanimachi-Yonchôme.
Réservation sur *www.osaka-info.jp*



Osaka la festive



MIE

Les charmes de la presqu'île d'Ise

> Après passage sous un tori, **le pont Uji bashi**, sous lequel coule la Ppaisible rivière Isuzu, permet l'accès au monde sacré du grand sanctuaire d'Ise dissimulé dans une forêt de pins et cryptomerias.

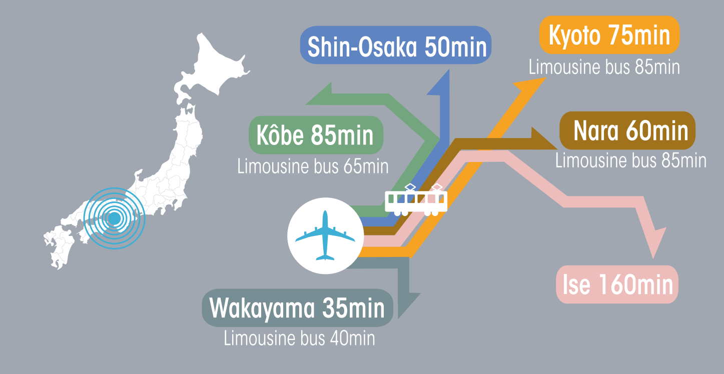
> Sur la petite **île de Mikimoto**, au large du port de Toba, se perpétue le rituel de la culture des perles. Des plongeuses *ama* offrent quotidiennement aux touristes des démonstrations de pêches d'huîtres perlières.
De retour sur le continent, à la **Cabane"Hachiman-kamado"** d'Amakoya, découverte de la vie quotidienne de ces plongeuses pêchant également oursins et algues depuis plus d'un siècle.
ⓘVisite 2000¥/pers avec gouter, 3500¥/pers avec repas complet.
Contact : info@amakoya.com Pour rejoindre Ise depuis Osaka, ligne Kintetsu Limited Express. ♦Kujirasaki, Osatsu-chô, Toba-shi, Mie

> Dans une ancienne bâtisse seigneurale, **le musée Ninja** à Iga expose maquettes, costumes, armes et ouvrages sur l'art du *ninjutsu*.
♦117-13-1 Ueno Marunouchi, Iga-shi, Mie *www.iganinja.jp/en*



KIX ou l'aéroport de la démesure

Conçu par Renzo Piano sur une immense plate-forme artificielle flottante, l'Aéroport International du Kansai (KIX) offre des vols quotidiens directs vers l'Europe et une connexion idéale avec le réseau national de trains. Moins utilisé à tord que ses concurrents tokyoites, KIX reste le hub aéroportuaire parfait pour rejoindre rapidement après un vol transcontinental tous les grands sites touristiques du Kansai, Kyoto compris, mais aussi ceux du sud du pays.
Assemblage de métal et de verre conçu en forme d'aile d'avion, l'unique terminal long de 1.7km, dispose sur son flanc d'un monorail gratuit pour l'acheminement des passagers. De nombreuses compagnies bons marchés (LCCs), implantées depuis peu, opèrent des vols vers Hokkaido, Kyushu, Okinawa et au delà. Le **Japan Rail Pass**, le **Kansai Thru Pass** et l'**Osaka Amazing Pass**, pratiques et très économiques peuvent être retirés au comptoir **Travel desk**. Ainsi, dès votre sortie de l'aérogare, vous pouvez gagner la gare centrale des *Shinkansen* Shin-Osaka par la ligne JR Nankai en 1h. Un service de **limousine bus** relie égalemement 24/24h Osaka, Kyoto et Kobe.
www.kansai-airport.or.jp



Gabriel Bernard

Fondé en 1676, le Kenroku-en est un des trois plus beaux jardins japonais du pays avec celui d'Okayama et de Mito. Un must à ne pas manquer.

VISITE **Une petite escapade à Kanazawa**

Grâce à la mise en service d'un nouveau tronçon à grande vitesse, la cité portuaire n'est plus qu'à 2h30 de Tôkyô.

Le compte à rebours a commencé depuis un an. Tout le monde sait désormais que le *shinkansen*, le train à grande vitesse japonais, desservira à compter du 14 mars 2015 la ville de Kanazawa et qu'il ne faudra plus que 2h28 pour parcourir les quelque 590 kilomètres qui la séparent de la capitale. Jusqu'à cette date, il fallait compter entre 4h05 et 4h20 avec au moins un changement, ce qui signifiait qu'un détour par cette belle cité portuaire n'était pas très facile à moins de bien préparer ce déplacement. Désormais avec le prolongement de la ligne à grande vitesse qui reliait Tôkyô à Nagano jusqu'à Kanazawa, il est presque possible d'envisager un aller-retour dans la journée. Ce serait évidemment dommage de ne pas rester plus longtemps pour profiter de la richesse de la ville, mais pour les voyageurs qui n'ont pas la possibilité de rester longtemps dans l'archipel, c'est une nouvelle option qui s'offre à eux et qu'il ne faut pas négliger. Les nouvelles rames déjà mises en service l'an dernier sur le tronçon Tôkyô-Nagano transporteront les heureux touristes à 260 km/h de moyenne à travers un paysage essentiellement composé de montagnes. On prend ainsi conscience des difficultés que les voyageurs d'antan rencontraient pour se déplacer à l'intérieur même du pays. Désormais, en un peu moins de 2h30, on peut découvrir deux facettes du Japon, la côte Pacifique avec la mégalopole tokyoïte et la mer du Japon avec son atmosphère vraiment différente. Désormais baptisée *Hokuriku shinkansen*, cette nouvelle ligne (qui est en réalité le prolongement de la ligne *Nagano shinkansen*) propose pour les plus exigeants des voyageurs sa "Gran Class", un confort digne des premières classes des compagnies aériennes, avec des fauteuils ultra-confortables et

un service à la place qui vous feront oublier que vous êtes à bord d'un train. Quelle que soit la classe que vous choisirez, vous serez surpris par le confort de ce train et sachant que 40 % du parcours sont composés de tunnels, vous serez heureux de ne pas avoir à subir cette désagréable sensation d'avoir les oreilles bouchées chaque fois que la rame pénètre dans un tunnel. Les ingénieurs nippons ont trouvé la solution et l'ont appliquée.

Parmi tous les endroits à visiter au Japon, Kanazawa figure dans le top 5. Idéalement située, la cité portuaire s'est imposée dans l'histoire du pays comme l'un des principaux centres commerciaux du pays. Sa force d'attraction lui a aussi permis d'accueillir de nombreux artisans et artistes qui ont contribué à transformer une partie de la richesse des marchands en œuvres d'art. Epargnée par les bombardements de la Seconde Guerre mondiale, la ville a conservé une bonne partie de son patrimoine architectural avec notamment ses anciennes demeures de samouraïs dans le quartier de Nagamachi (9 mn en bus à partir de la sortie Est de la gare, arrêt Kôrinbô) ou l'ancien quartier des plaisirs de Higashi Chayagai (12 mn en bus à partir de la sortie Est de la gare, arrêt Hashibachô). Elle dispose aussi d'un magnifique trésor le Kenroku-en, l'un des trois plus beaux jardins japonais avec ceux d'Okayama et de Mito. Créé en 1676, ce parc magnifique se visite à toute saison et constitue bien souvent la première étape de la visite (ouvert tous les jours de 7h à 18h, 17h de la mi-octobre à mars, 300 yens). Il est le fruit d'une recherche esthétique très poussée à laquelle il est difficile de ne pas succomber. Sous la neige comme au moment de la floraison des cerisiers, le Kenroku-en ne déçoit jamais. Depuis plus de trois siècles, les jardiniers l'entretiennent avec amour et sa beauté éclatante n'est que le résultat logique de l'attachement que les habitants ont pour ce lieu. On peut aussi profiter de la quiétude du jardin, en dégustant un thé vert dans le pavillon Shiguretei (700 yens pour un *macha* et sa pâtisserie). Implanté à proximité de l'ancien château dont il ne reste en revanche plus grand-chose, le jardin se situe aussi

ウァフ！
北陸新幹線
3.14 開業
東京-金沢 最速2時間28分 東京-富山 最速2時間8分
JR東日本

Gabriel Bernard

Depuis début 2015, des spots télés annoncent l'inauguration de la ligne pour le 14 mars.



Conçu par le cabinet d'architecture SANAA, le Musée du XXIe siècle est des lieux les plus visités de la ville.

à deux pas du Musée du XXIe siècle de Kanazawa (Kanazawa nijûichiseiki bijutsukan). Comme son nom le laisse entendre, cet édifice n'a rien à voir avec le patrimoine historique de la ville. C'est d'ailleurs un de ses nombreux points forts que d'avoir su sortir du classicisme dans lequel elle aurait pu se complaire. En confiant sa conception aux géniaux SEJIMA Kazuyo et NISHIZAWA Ryûe du cabinet d'architecture SANAA il y a dix ans, les autorités locales ont fait le pari de faire évoluer l'image de leur ville. C'est à la même époque que la gare avait connu une formidable transformation sous l'égide de SHIRAE Ryûzô. Des millions de personnes se pressent chaque année pour découvrir ce musée consacré à l'art contemporain dont la structure même est déjà une œuvre d'art (ouvert du mardi au dimanche de 10h à 18h (20h le vendredi et le samedi), gratuit sauf pour les expositions temporaires). Parmi les principales attractions du lieu, on peut citer la piscine (swimming pool) et le Blue planet sky que les visiteurs plébiscitent.

Après cette visite pour laquelle il faut compter au moins une heure, il sera peut-être temps de se restaurer. Comme partout ailleurs au Japon, il est très facile de trouver un restaurant à Kanazawa. Toutefois, il est recommandé de se rendre dans le quartier situé autour du marché d'Ômichô (Ômichô ichiba) à une quinzaine de minutes de la gare. Fondé, il y a plus de 280 ans, ce marché vaut le détour. L'atmosphère qui y règne est chaleureuse. Les marchands sont toujours prêts à vous faire goûter leurs produits. A l'intérieur même du marché, vous trouverez d'excellents restaurants comme Sushidokoro Genpei (tél. 076-261-4349, 11h-15h et 17h-21h, fermé le dimanche) qui propose les meilleurs poissons de la région ou encore Kotetsu pour son crabe (tél. 076-264-0778, 11h30-15h, ouvert tous les jours).

Après ce repas revigorant, prenez la direction de l'ancien quartier des plaisirs de Higashi chayagai qui a conservé son charme d'antan. Outre de nombreuses boutiques qui raviront les amateurs de souvenirs en tous genres, on peut visiter d'anciennes maisons de geisha. Les deux plus connues sont Kaikarô (9h-17h, 700 yens) dont les murs ou les portes coulissantes ont été décorés par des artistes et Shima (9h-18h, 400 yens) où l'on peut découvrir les objets dont se paraient les geisha. On peut prolonger le plaisir de la visite, en y dégustant un thé vert dans une salle qui donne sur un joli jardin intérieur. Le quartier est très fréquenté par les Japonais qui apprécient les nombreuses boutiques qui promeuvent l'artisanat local. Vous y trouverez forcément un petit cadeau à rapporter.

Dans la même veine, vous pouvez prolonger la promenade jusqu'au quartier de Nagamachi, célèbre pour ses demeures de samouraï. C'est un véritable voyage dans le temps qui vous attend. A certains endroits, on pourrait se croire transporter dans un film de samouraïs. Il est très agréable de déambuler dans les petites rues. La maison de la famille Nomura (8h30-17h30, 500 yens) est une des plus intéressantes à découvrir. Il sera temps alors de retourner à la gare pour prendre le train du retour vers la capitale. Pensez à acheter un ekiben (voir *Zoom Japon,* n°34, octobre 2013). L'Omatsu ozen (900 yens) dans sa belle boîte est savoureux. Il vous aidera à passer les 2h30 du voyage arrosé d'un thé vert ou d'une bière bien fraîche. A moins que vous vouliez prendre votre temps et passer une journée supplémentaire à Kanazawa la belle.

GABRIEL BERNARD

INFOS PRATIQUES

POUR S'Y RENDRE Au départ de Tôkyô, le shinkansen vous y emmènera en 2h28 à compter du 14 mars. Avant cette date, vous pouvez prendre le shinkansen de la ligne Jôetsu jusqu'à Echigoyuzawa où vous changerez pour l'express Hakutaka (4h05, 12 trains par jour). Vous pouvez aussi emprunter le Tôkaidô shinkansen jusqu'à Maibara où vous changerez pour l'express Shirasagi (4h20, 15 trains par jour).

"UN FILM PUISSANT

QUI OUVRE UNE FENÊTRE SUR UN PHÉNOMÈNE ÉTRANGE, LE HIKIKOMORI, MAIS AUSSI SUR UN ÉVENTAIL UNIQUE D'ÉMOTIONS." FESTIVAL DU NOUVEAU CINÉMA



SIZE et GROWTH FILMS présentent

DE L'AUTRE CÔTÉ DE LA PORTE

扉のむこう

UN FILM DE LAURENCE THRUSH

AU CINÉMA LE 11 MARS

www.eddistribution.com - www.facebook.com/eddistribution









CAHIERS CINEMA

Cadeau du mois

Ce mois-ci, gagnez le **CD de *SEA JETTER KAITO***, héro d'Ishinimaki créé par Ishinomori Shôtarô.

Pour participer au tirage au sort, envoyez un courriel à ***club@zoomjapon.info*** ou un courrier à **Editions Ilyfunet - 12 rue de Nancy 75010 Paris** en indiquant **votre numéro d'abonné** et votre aricle préféré de ce numéro (Tous les nouveaux abonnés peuvent y participer.)

Pour vous abonner à Zoom Japon, consultez ***www.zoomjapon.info***



ZOOM JAPON

ZOOM JAPON

Zoom Japon est publié par les éditions Ilyfunet
12 rue de Nancy 75010 Paris - France
Tél : 01 4700 1133 Fax : 01 4700 4428
www.zoomjapon.info - courrier@zoomjapon.info
Dépôt légal : à parution ISSN : 2108-4483 Imprimé en France
Ont participé à ce numéro : Odaira Namihei, Gabriel Bernard, Eric Rechsteiner, Jérémie Souteyrat, Ritsuko Koga, Michiko Hirai, Yuhiro Akiyama, Jean Derome, Haruyo Maeda, Manuel Sanchez, Masako Saeki, Kimié Ozawa, Gaku Kashio, Takako Taniguchi, Yoshié Takano, Joanie Bonavent, Miwa Takano, Rié Tanaka, Miho Masuko, Makoto Sato, Marie Varéon (maquette).
Publicité : Kimié Ozawa, Yoshiyuki Takachi.
Responsable de la publication : Dan Béraud

samedi
21 mars
19h10

Train Cruise

Voyage à travers le Sanyo

En voiture entre Hiroshima, le sanctuaire d'Itsukushima et les montagnes d'Iwakuni.

NHK World TV
Sélection mars

Mexico

FOOD × POTTERY

Cuisine mexicaine et porcelaine de Satsuma

Une explosion de saveurs sur fond de céramique minimaliste.

Dimanche
22 mars
19h10

NHK WORLD

nhk.jp/nhkworld

Disponible sur les canaux suivants:



canal 473



canal 182



canal 680



canal 270



canal 731/732



canal 222

Aussi disponible en streaming et via nos applications gratuites.
nhk.jp/nhkworld

